

# Pizza Rezepte

## Pizzasuppe

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Party, Suppe

---

750 g	Mett	1	Pack. Tomato Algusto Kräuter
1	Essl. Olivenöl	2	Ecken Sahnekäse
1	Zwiebeln (evtl. mehr)	2	Ecken Kräuterkäse
1,50 Liter	Wasser	1	Dose/n Pilze (evtl. mehr)
8	Teel. Brühe	1	Becher Creme fraîche
1	Dose/n Geschälte Tomaten (evtl. - mehr)		Pizzagewürz (Fertigmischung)
			Oregano

---

1. Zwiebeln glasig dünsten, das Mett zugeben und anbraten, mit Wasser und Brühe ablöschen. Tomaten und Tomato Algusto Kräuter dazugeben.

2. Alles etwas 30 Minuten kochen lassen. Anschließend Käse, Pilze und Creme fraiche dazu geben. Mit den Kräutern abschmecken.

Anmerkung: Tomato Algusto Kräuter sind eine Fertigmischung, sicher gibt es ähnliche Produkte einer anderen Firma.