



Pizzasuppe mit Ländle Bioberger

Dieses Rezept stammt von unserern Foodbloggerinnen @blondiebrowniefood

Zutaten:

1 Zwiebel
1 Frühlingszibel
1 gelber Paprika
1 roter Paprika
1 Dose Mais (ca. 175g)
200g Champignons
2 Dosen gewürfelte Tomaten mit Kräutern (ca. 800g)
1 Pkg. Frischkäse (ca. 175g)
1 Becher Ländle Sauerrahm
250 ml Ländle Rahm
500 ml Brühe nach Wahl
350 g Faschiertes
60 g Speck
2 TL Oregano
2 TL Pizzagewürz
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl
Ländle Bioberger (würzig-kraftig)
evtl. Basilikum zum Garnieren

Zubereitung:

Zuallererst muss das Gemüse gewaschen und klein geschnitten werden. Wenn ihr damit fertig seid, gebt ihr 2 EL Olivenöl in einen großen Topf und stellt diesen auf den Herd, den ihr auf höchster Stufe einschaltet.

Sobald das Öl heiß ist, gebt ihr zunächst den Frühlingszibel und die Zwiebel in den Topf und bratet diese an. Als nächstes gebt ihr den Speck und das Faschierte in den Topf und bratet diese mit bis es durchgegart ist.

Anschließend darf das gesamte Gemüse auch dazu und wird etwa 2 min mitgebraten. Nun löscht ihr das alles mit der Brühe ab und fügt die gewürfelten Tomaten, den Ländle

Rahm, den Frischkäse und den Ländle Sauerrahm hinzu. Alles gut umrühren und etwa 15 min weiter köcheln lassen.

In der Zwischenzeit könnt ihr den Ländle Bioberger vorbereiten, indem ihr die gewünschte Menge entweder in der Küchenmaschine oder von Hand fein reibt!

Zum Schluss schmeckt ihr die Pizzasuppe mit Salz, Pfeffer, Oregano und Pizzagewürz ab und könnt sie auch schon in Suppentellern anrichten. In die Mitte der Suppe gebt ihr dann etwa eine handvoll Ländle Bioberger und etwas Basilikum!

Mahlzeit!