

Pizza Rezepte

Flüssige Pizza Mit Salami - Pizzasuppe

Anzahl: 6 -8 Portionen

Gattung: Einlage, Gemüse, Suppe, Wurst

1	mittelgr.	Zwiebel			- z.B. Ciabatta
2		Knoblauchzehen	250 g		Mozzarella-Käse
4	Essl.	Öl (z.B. Olivenöl)	100 g		Dünne Salami (im Stück)
2		Dose/n (à 850 ml) Tomaten	1	Bund	Basilikum
1	Teel.	Klare Brühe (Instand)			Salz
		- (evtl. mehr)			Cayennepfeffer
1	Essl.	Pizza-Gewürz	1	Prise	Zucker
1/2		Ital. Weißbrot, ca. 125 g;			

1. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel fein würfeln. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden.

2. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Mit Tomaten samt Saft und 3/8 l Wasser ablöschen, aufkochen. Brühe und Pizza-Gewürz einrühren. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten köcheln.

3. Brot in 12-16 Scheiben schneiden. In 3 EL heißem Öl von jeder Seite goldbraun rösten. Mozzarella abtropfen lassen und würfeln. Salami in Scheiben schneiden und in die Suppe geben.

4. Basilikum waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, in Streifen schneiden. Suppe mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker würzig abschmecken. In Tellern anrichten. Röstbrot und Mozzarella darauf verteilen. Basilikum darüber streuen, mit übrigen Blättchen garnieren.

: Zubereitungszeit: 40 Min.

: kcal kJ Eiweiß Fett KH

: 450 1890 19 28 19