

## ZUTATEN

1 EL	Olivenöl
100g	Rote Linsen
1 1 1	Zwiebel
100g	Paprika, rot
100g	Paprika, gelb
1L	Champignons, frisch
	Mais
	Gemüsebrühe
100ml	Sahne
250g	Tomatenstücke, Konserve
150g	Schmelzkäse
	Salz
	Pfeffer
	Oregano
	Basilikum
	etwas Parmesan

## VEGETARISCHE PIZZASUPPE

für 4 Portionen

1. Zwiebel schälen und würfeln. Paprika in kleine Stücke schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Linsen mit kaltem Wasser abspülen.
2. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel, Paprika, Champignons und Linsen darin anbraten.
3. Mais und die Tomatenstücke aus der Konserve dazugeben. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen.
4. Sahne und Schmelzkäse einrühren und weitere 5–10 Minuten köcheln lassen, bis der Käse geschmolzen ist.
5. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Basilikum würzen. Gut umrühren und bei Bedarf nochmal kurz aufkochen.
6. Die Suppe in Schüsseln füllen und etwas Parmesan darauf geben.

**TIPP:** Statt Linsen oder Hackfleisch kannst du auch ca. 70 g Sojagranulat verwenden. So wird die Suppe schön herzhaft und bleibt trotzdem vegetarisch!



Die Rezepte findest du hier!

