

Pizza-Suppe mit Hackfleisch und Champignons dazu Focaccia-Croûtons und Hartkäse

One-Pot-Gericht Family 30 – 40 Minuten • 2764 kJ/661 kcal • Tag 2 kochen

26



Focaccia (Tomate)



Hartkäse geraspelt



Frühlingszwiebel



Gemüsebrühe



stückige Tomaten



gemischtes Hackfleisch



Basilikum



Oregano



Kochsahne



Knoblauchzehe



Gewürzmischung „HelloMediterraneo“



Champignons in Scheiben



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Olivener Öl*, Wasser*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 großen Topf, 1 Messbecher und 1 Knoblauchpresse

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Focaccia (Tomate 15)	1	1	2
Hartkäse geraspelt 7) 8)	20 g	40 g	40 g
Frühlingszwiebel DE EG IT	1	2	2
Gemüsebrühe 10)	6 g	8 g	12 g
stückige Tomaten	1	1,5**	2
gemischtes Hackfleisch	200 g	300 g	450 g
Basilikum/Oregano	10 g	10 g	10 g
Kochsahne 7)	100 g**	150 g	200 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Gewürzmischung „HelloMediterraneo“	2 g	3 g**	4 g
Champignons in Scheiben	100 g	200 g	200 g
Olivenöl*, Wasser*, Zucker*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

*Gut, im Haus zu haben

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 600 g)
Brennwert	463 kJ/111 kcal	2764 kJ/661 kcal
Fett	7,07 g	42,22 g
- davon ges. Fettsäuren	2,87 g	17,15 g
Kohlenhydrate	6,13 g	36,65 g
- davon Zucker	2,06 g	12,31 g
Eiweiß	5,20 g	31,09 g
Salz	0,851 g	5,083 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7) Milch (einschließlich Laktose) 8) Eier 10) Sellerie 15) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: DE: Deutschland EG: Ägypten IT: Italien ES: Spanien



1 Gemüse schneiden

Erhitze 200 ml [300 ml | 400 ml] **Wasser*** im Wasserkocher.

Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden.

Knoblauchzehe abziehen.



2 Croûtons rösten

Focaccia in 2 cm große Würfel schneiden.

In einem großen Topf 2 EL [3 EL | 4 EL] **Olivenöl*** erhitzen. **Focciawürfel** darin bei mittlerer Hitze 6 – 8 Min. unter Rühren rösten, bis sie knusprig sind. Danach aus dem Topf nehmen und den Topf mit einem Küchenpapier auswischen.

Tipp: Focciawürfel für 3 und 4 Personen portionsweise anrösten.



3 Hackfleisch braten

Hackfleisch und **Champignonscheiben** in den Topf geben, **Knoblauch** dazu pressen und alles 5 – 6 Min. anbraten, bis das **Hackfleisch** krümelig ist und das entstandene Wasser verkocht ist.



4 Suppe kochen

Frühlingszwiebeln zum **Hackfleisch** geben und 1 Min. mit braten.

Mit **stückigen Tomaten** und 200 ml [300 ml | 400 ml] heißem **Wasser*** ablöschen.

Gemüsebrühpulver, **Gewürzmischung „HelloMediterraneo“** und 1 Prise **Zucker*** dazugeben und alles 5 Min. köcheln lassen.



5 Kräuter schneiden

Inzwischen **Oreganoblättchen** abzupfen und fein hacken.

Basilikumblätter abzupfen und in Streifen schneiden.

Etwas **Oregano** und 100 ml [150 ml | 200 ml] **Kochsahne** in die **Suppe** rühren.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** kräftig abschmecken.



6 Anrichten

Suppe auf Teller verteilen, mit **Croûtons**, **Basilikumstreifen**, **Hartkäseflakes** und, nach Belieben, restlichem **Oregano** toppen und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

