

Pizza-Suppe mit Hackfleisch und Champignons

dazu Focaccia-Croûtons und Hartkäse

Family One-Pot-Gericht Viel Gemüse 30 – 40 Minuten • 659 kcal • Tag 2 kochen



- Focaccia (Tomate)
- Hartkäse geraspelt
- Frühlingszwiebel
- Gemüsebrühe
- stückige Tomaten
- gemischtes Hackfleisch
- Basilikum
- Oregano
- Kochsahne
- Knoblauchzehe
- Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“
- Champignons in Scheiben



Gut im Haus zu haben
 Olivenöl*, 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	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 „Hello Buon Appetito“	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. 590 g)
Brennwert	465 kJ/111 kcal	2757 kJ/659 kcal
Fett	7,12 g	42,20 g
– davon ges. Fettsäuren	2,89 g	17,15 g
Kohlenhydrate	6,14 g	36,38 g
– davon Zucker	2,04 g	12,10 g
Eiweiß	5,24 g	31,02 g
Salz	0,858 g	5,082 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 **ES:** Spanien



Gemüse schneiden

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

Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden.

Knoblauchzehe abziehen.



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** „Hello Buon Appetito“ und 1 Prise **Zucker*** dazugeben und alles 5 Min. köcheln lassen.



Croûtons rösten

Focaccia in 2 cm große Würfel schneiden.

In einem großen Topf 2 EL [3 EL | 4 EL] **Olivenöl*** erhitzen. **Focacciawürfel** 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: *Focacciawürfel für 3 und 4 Personen portionsweise anrösten.*



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.



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.



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>

