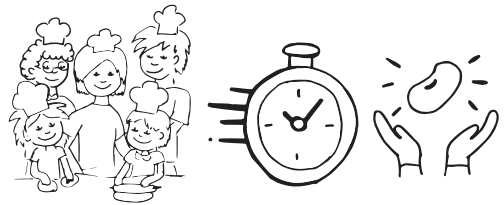


**FÜR 4  
PERS.**



# PIZZASUPPE

<b>1 gelbe Paprikaschote</b>	entkernen, waschen und in Streifen schneiden.
<b>100 g Porree</b>	waschen und in Ringe schneiden.
<b>400 g Champignons</b>	putzen und in Scheiben schneiden.
<b>1 Knoblauchzehen (optional)</b>	schälen und durch die Knoblauchpresse drücken.
<b>1 EL Olivenöl</b>	Gemüse in anbraten und mit ablöschen.
<b>250 ml Gemüsebrühe</b>	
<b>400 g Kartoffeln</b>	schälen, waschen, würfeln.
<b>½ TL gerebelten Thymian</b>	und
<b>1 Lorbeerblatt</b>	dazugeben, zum Kochen bringen. Zugedeckt etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen.
<b>1 Dose Kidneybohnen (250 g)</b>	abtropfen lassen und zur Suppe geben.
<b>5 Blätter Basilikum</b>	abwaschen und trocken schütteln. Die Blätter von den Stängeln zupfen, hacken und zur Suppe geben.
<b>1 Dose passierte Tomaten (800 g)</b>	zur Suppe geben, nochmals aufkochen lassen.
<b>100 g Creme fraiche</b>	mit etwas Suppe glattrühren und dann zur Suppe dazugeben. Mit
<b>Salz</b>	
<b>Pfeffer</b>	und
<b>rosenscharfen Paprikapulver</b>	abschmecken. Vor dem Verzehr das Lorbeerblatt aus der Suppe entfernen.

## Nährwerte pro Portion:

Energie	579 kcal
Kohlenhydrate	70,9 g
Fett	12,7 g
Eiweiß	31,1 g

Lecker als Partysuppe mit einem knusprigen Baguette.