

Cremige Pizzasuppe mit Pitabrot aus dem Thermomix



© Pizzasuppe - Rezepte mit Herz

🕒 30 Min.

👨‍🍳 leicht

🍽️ 4 Portionen

Pizzasupper - preiswerter Seelenwärmer für die ganze Familie

Gut essen muss nicht teuer sein und wenn es auch noch schnell und unkompliziert ist, jubeln wir! In diesem [E-BOOK zum Download](#) haben wir für euch 9 preiswerte Rezepte inklusive Dessert und Kuchen für maximal 2,50 € pro Portion/Stück zusammengestellt. Plus: Jede Menge wertvolle und praktische Tipps, wie ihr euch schnell & preiswert durch die ganze Woche mixen könnt.

Holt euch jetzt euer kostenloses Exemplar als Dankeschön für eure Treue!

Zum [Rezepte mit Herz E-BOOK "Preiswert Mixen leicht gemacht"](#).

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Parmesan |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Zwiebel |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Knoblauchzehe |
| <input type="checkbox"/> | 30 g | Olivenöl |
| <input type="checkbox"/> | 1 | rote Paprikaschote |
| <input type="checkbox"/> | 250 g | Champignons |
| <input type="checkbox"/> | 3 Zweig/e | Petersilie |
| <input type="checkbox"/> | 800 g | passierte Tomaten (Tetra Pak) |
| <input type="checkbox"/> | 200 g | Schlagsahne |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Wasser |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Gemüsebrühpaste oder -pulver |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Pizzagewürz |
| <input type="checkbox"/> | 4 | Pitabrote |
| <input type="checkbox"/> | | Pfeffer |

Zubereitung

1. Parmesan in grobe Stücke schneiden und im Mixtopf 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Umfüllen.
2. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen, beides im Mixtopf 3 Sek./Stufe 5 hacken. Öl zufügen und 3 Min./Varoma/Stufe 1 dünsten.
3. Paprika halbieren, putzen, waschen und vierteln. 1 Viertel fein würfeln und beiseitestellen, Rest grob zerkleinern. Champignons putzen, 2 davon in Scheiben schneiden und beiseitelegen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. 1 EL gehackte Petersilie beiseitestellen.
4. Restliche Champignons, Petersilie, Paprikastücke, Tomaten, Sahne, Wasser, Gemüsebrühpaste, Pizzagewürz und 60 g Parmesan im Mixtopf 15 Sek./Stufe 10 pürieren, dann 20 Min./100 °C/Stufe 2 kochen.
5. Pitabrote nach Packungsanleitung im Backofen oder Toaster aufbacken. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Petersilie, Champignonscheiben, Paprikawürfeln und restlichem Parmesan bestreuen. Pitabrote dazu servieren.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 500 kcal - 20 g E - 31 g F - 34 g KH