



Italienische Partysuppe

★★★★★

Suppen & Eintöpfe

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Kochzeit:** 10 Min. **Gesamtzeit:** 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 4 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

500 g Hackfleisch
2 große Zwiebel(n)
1 Liter Brühe
1 Dose Mais
n. B. Salz und Pfeffer
1 Becher süße Sahne
1 Becher Schmand
1 kl. Dose/n Tomate(n)
1 kl. Dose/n Tomatenmark
1 Stange/n Porree
1 Dose Champignons
150 g Schmelzkäse (Kräuter)
2 TL Oregano
2 TL Majoran
n. B. Tabasco

NÄHRWERT

Calories: 939 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Zusammen mit dem Hackfleisch in einem geeigneten Topf anbraten. Nun alle weiteren Zutaten zugeben und alles zusammen ca. 10 Minuten köcheln lassen. Heiß servieren.

Tolles Partyrezept. Schmeckt einfach lecker und wird gerne gegessen.