



## Bunte Pizzasuppe

3 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

1 kleine rote Paprikaschote  
1 Zwiebel  
1 Glas (212 ml)  
Champignons in Scheiben  
1 Dose (212 ml) Mais  
1 EL THOMY Reines  
Sonnenblumenöl  
200 g Rinderhackfleisch  
1 Beutel MAGGI  
Herzensküche Bolo  
1 Dose (425 ml) stückige  
Tomaten  
100 g Schmelzkäse

1. Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Champignons und Mais gut abtropfen lassen.
3. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Rinderhackfleisch goldbraun anbraten. Zwiebel, Paprika und MAGGI Herzensküche Würzpaste Bolo dazugeben und 2-3 Min. weiterbraten.
4. Tomaten und 300 ml Wasser zugeben und aufkochen lassen. Schmelzkäse einrühren, bis er sich aufgelöst hat. Mais und Pilze dazugeben und alles bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen.

Dazu schmeckt Baguette.

**Tipp:** Wer es gerne scharf mag, gibt noch etwas frische Chili dazu.

**MAGGI KOCHSTUDIO**  
**Ernährungsinfo:**

*Je Portion:*  
*B: 1637 kJ (391 kcal)*  
*N: E: 23 g, KH: 16 g, F: 25 g*