



# Kochen mit Elfriede

## Pizzasuppe

### Zutaten für die Suppe:

Für 4 Portionen

1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 150 g Salami (nicht ganz zu dünn aufgeschnitten)  
 100 g Champignons, ½ grüner Paprika, 1 Dose gewürfelte Tomaten,  
 1 kleine Dose Mais, 40 g schwarze Oliven, ca. ¾ l Gemüsefond,  
 1 TL Oregano, 1 Prise Pizzagewürz, Salz, Pfeffer, 1 Prise Majoran,  
 2 EL Pizzakäse zum Garnieren

### Zutaten für das Pizzabrot:

Für 8 Stk.

300 g glattes Mehl, ¼ Würfel Germ, 1 Prise Zucker, ½ TL Salz, ca. 200 ml lauwarmes Wasser,  
 3 EL Olivenöl,  
 2 Knoblauchzehen, 2 EL Olivenöl, ½ TL Rosmarin zum Bestreichen, 1 Prise Pizzagewürz

### Zubereitung für die Suppe:

Zwiebel und Knoblauch schälen und feinwürfelig schneiden. Die Salami in kleine Würfel schneiden und die Champignons blättrig schneiden. Den Paprika kleinwürfelig schneiden. Das Öl erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch hell anrösten. Die Salami und das Gemüse dazugeben und mitrösten. Die Tomaten dazugeben und mit der Suppe aufgießen. Die Gewürze dazugeben und ca. 15 Minuten bei geringer Hitze kochen. Den Mais abspülen und mit den kleingeschnittenen Oliven zur Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren mit Pizzakäse bestreuen.

### Zubereitung für das Pizzabrot:

Aus den Zutaten einen glatten Germteig kneten und zugedeckt ca. ½ Std. gehen lassen. Den Teig auf einem Backpapier zu einem Kreis mit ca. 30 cm Durchmesser ausrollen. Den Knoblauch schälen, mit dem Olivenöl, Pizzagewürz und Rosmarin vermischen und den Teig damit bestreichen. Mit dem Teigrädchen in 8 Dreiecke schneiden. Im vorgeheizten Backrohr bei 200° C (Ober-/Unterhitze) ca. 15 Minuten goldbraun backen und noch warm zur Pizzasuppe servieren.



**DANKÜCHEN**

