# Tomaten-Hack-Suppe

- **Aus 4 mach 1 -**

| | |
|---|---|
| **500 g Hackfleisch**<br>**2 EL Öl** | Öl in der Pfanne erhitzen und das Hack darin krümelig braten |
| **2 EL Tomatenmark** | Zufügen und anschwitzen |
| **500 g passierte Tomaten**<br>**300 ml Wasser** | Dazugeben und aufkochen |
| **1 Pg. (480 g) Tiefkühl - Buttergemüse** | Tiefgefrorenes Gemüse dazugeben und ca. 15 Min. köcheln lassen |
| **Salz, Pfeffer,**<br>**1 Pr. Zucker** | Würzen und abschmecken |
| **50 g Parmesan im Stück** | Reiben.<br>12 Kreise/Taler aus dem Käse formen (ca. 6 cm Durchmesser)<br>Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen<br>Im vorgeheizten Backofen ca. 4 Min. bei 200°C überbacken |
| Parmesan aus dem Ofen nehmen und mit der Tomaten-Hack-Suppe in tiefen Tellern anrichten. | |