



Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch

Zutaten

(Für 4 Portionen)

- 400 g Hackfleisch
- 570 g Schmelzkäse
- 1/2 Zwiebel
- 3-4 Knoblauchzehen
- Salz & Pfeffer
- 1 l Geflügelbrühe
- 2 1/2 Lauchstangen
- 500 ml Sahne
- Muskat
- optional: Crème fraîche

Zubereitung

1. Hackfleisch in der Schmorpfanne anbraten. Zwiebel würfeln, Knoblauch zerkleinern und mit zum Fleisch geben. Mit 1 EL Salz und etwas Pfeffer würzen. Lauch in kleine Scheiben schneiden und ebenfalls hinzufügen.
2. Mit der Geflügelbrühe ablöschen und einmal aufkochen lassen. Danach mit der Sahne auffüllen und mit etwas Muskat würzen.
3. Den Schmelzkäse in die Suppe einrühren und das ganze bei mittlerer Hitze etwas reduzieren lassen.
4. Die leckere Suppe in einer Schale servieren und optional mit etwas Crème fraîche anrichten. Guten Appetit!



Die besten
Rezepte von:

Bernd Zehner

