



Lauchsuppe mit Hackfleisch

Zutaten

(Für ca. 3-4 Portionen)

- 1 große Stange Lauch
- 400 g Hackfleisch (gemischt)
- 2 Zwiebeln
- 400 ml Sahne
- 700 ml Gemüsebrühe
- 1 Paket Schmelzkäse
- etwas Zitronensaft
- Salz & Pfeffer
- Muskatnuss
- etwas neutrales Öl

Zubereitung

1. In einem Kochtopf etwas Öl erhitzen. Das Hackfleisch darin krümelig anbraten und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel in feine Scheiben schneiden, zum gebräunten Hackfleisch geben und alles gemeinsam weiter anbraten.
2. In der Zwischenzeit den Lauch halbieren, gründlich waschen und in Ringe schneiden. Den Lauch ebenfalls zum Hackfleisch geben und kurz mit anschwitzen. Anschließend mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen, etwas Muskatnuss hinzufügen und alles einmal aufkochen lassen. Danach etwa 3-4 Min. sanft köcheln lassen.
3. Die Hitze reduzieren und den Schmelzkäse unterrühren, bis er vollständig geschmolzen ist. Mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken und servieren. Guten Appetit!

KOCHTOPF



Teile dieses Rezept gratis mit Freunden und Bekannten per WhatsApp!

REZEPT TEILEN



„Kochen, Rezepte und Inspiration“

Werde Teil unserer Facebook Gruppe!

GRUPPE BEITRETEN



Die besten
Rezepte von:

GALEKOCHT
Omas REZEPTE