

Lauch Käse - Suppe

Zutaten für 6 Personen

3 Stangen Lauch
1 Große Zwiebel
4 große Kartoffeln
500g Hackfleisch
200g Sahne
200g Sahne Schmelzkäse
200g Kräuter Schmelzkäse
1,6 Liter Gemüsebrühe (Instand)
2 EL Öl zum anbraten



So funktioniert es!

Kartoffeln schälen. Zwiebel pellen Lauch der länge nach halbieren und waschen.

Zwiebeln fein würfeln, Kartoffeln in kleine Würfel schneiden ca. 1x1cm
Lauch in feine Streifen schneiden 5 – 10 mm

So geht es weiter!

Das Hackfleisch in etwas Öl leicht anbraten aber nicht bräunen
Zwiebelwürfel dazu geben und mitbraten
Kartoffelwürfel zufügen und mit der Brühe aufgießen

So geht es weiter!

5 Minuten kochen lassen dann die Lauchstreifen dazu geben.
Mit Deckel für weitere 10 Minuten leicht köcheln lassen

Den Schmelzkäse unterrühren und noch mal aufkochen lassen
Am Schluss die Sahne dazu geben
Mit Salz und Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken
Bei wenig Hitze etwas ziehen lassen.

Guten Appetit!