

Käse- Lauch- Suppe mit Hackfleisch

Zutaten

400 g Hackfleisch
1 Zwiebel
2 Porree / Lauchstangen
1 1/2 l Brühe
200 g Schmelzkäse, Natur
200 g Schmelzkäse, Kräuter
0 Salz
0 Pfeffer

Zubereitung

Porree/ Lauch waschen und in Ringe schneiden. Zuerst die Zwiebeln und dann das Hackfleisch anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Brühe auffüllen und aufkochen lassen. Porree/ Lauch zum Hackfleisch geben und bei mittlerer Hitze garen, bis der Porree/ Lauch weich ist. Den Schmelzkäse hinzugeben, aufkochen und nochmals abschmecken.