

KÄSE-LAUCH-SUPPE

5 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



20 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 5 Portionen

- 500 g Hackfleisch
- 500 g Lauch
- 1 Zwiebel
- 800 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g Schmelzkäse



Zubereitung

1. Schneide den Lauch in feine Ringe und spüle ihn ordentlich ab. Schäle die Zwiebel und würfle sie. Schäle den Knoblauch.
2. Gib die Zwiebelwürfel und das Hackfleisch in einen großen Topf, bestreue sie mit dem Salz und brate sie an. Rühre dabei gelegentlich um, damit es dir nicht anbrennt.
3. Presse die Knoblauchzehe in den Topf und gib den Lauch dazu. Brate alles weitere 5 Minuten an.
4. Rühre die Gemüsebrühe unter und bring die Suppe zum Kochen.
5. Gib zum Schluss den Schmelzkäse dazu und warte, bis er sich unter leichtem Köcheln aufgelöst hat. Rühre dabei regelmäßig um. Schmecke die Käse-Lauch-Suppe mit Salz und Pfeffer ab.

Nährwerte pro Portion: 479 kcal | KH 5 g | E 34 g | F 36 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

