

KÄSE-LAUCH-SUPPE AUS DEM THERMOMIX

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



30 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 2 Stangen Lauch (500 g)
- 1 Zwiebel
- 1 TL Butter
- 800 ml Gemüsebrühe
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g Schmelzkäse
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

1. Schäle den Knoblauch. Schäle die Zwiebel und halbiere sie. Gib beides in den Mixtopf. Zerkleinere sie **5 Sekunden / Stufe 6**. Gib die Butter dazu und brate sie **2 Min. / 100 Grad / Stufe 2** an.
2. Wasche den Lauch und schneide ihn in Ringe. Gib ihn mit der Gemüsebrühe in den Mixtopf. Koche alles **12 Minuten / 100 Grad / Linkslauf / Stufe 1**. Setze den Garkorb als Spritzschutz auf.
3. Brate währenddessen das Hackfleisch in der Pfanne an.
4. Gib den Schmelzkäse in den Mixtopf. Koche die Suppe nochmal für **5 Minuten / 100 Grad / Linkslauf / Stufe 1**.
5. Gib dann das Hackfleisch dazu und rühre es **1 Minute / Linkslauf / Stufe 2** unter. Schmecke die Suppe mit Salz und Pfeffer ab.

Nährwerte pro Portion: 475 kcal | KH 9 g | E 32 g | F 34 g



Ein Rezept von Familienkost.de

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

