



Hallo, hier ist Mariellche!

## 046 – Käse-Lauch-Suppe

einfach – winterlecker

### Zutaten:

500 g Hackfleisch  
1-2 Stangen Lauch  
2 EL Rapsöl  
ca. 1,5 l Wasser  
2 TL gekörnte Brühe  
200 g Schmelzkäse  
100 g Sahne  
Salz, Pfeffer, Muskat



### Zubereitung:

1. 500 g Hackfleisch in einer Pfanne braten (kann auch am Vortag geschehen).
2. 1-2 Stangen Lauch/Porree schneiden, waschen und in einem großen Topf mit 2 EL Öl anbraten.
3. 1-1,5 Liter heißes Wasser zugießen und 2 TL Brühe-Pulver dazugeben. Deckel auf den Topf legen und 5 Minuten kochen.
4. 200 g Schmelzkäse und 100 g Sahne einrühren, etwas pfeffern und aufkochen.
5. Die Suppe pürieren und abschmecken. Nach Belieben andicken mit 2 gehäuften TL Stärkemehl, in 2 EL kaltes Wasser gerührt, in die kochende Suppe für mindestens 1 Minute einrühren.
6. Die Hackfleischbrösel zur Suppe geben und mit ggf Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit Brot servieren. Guten Appetit!
7. Die Suppe lässt sich gut einfrieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Euer Mariellche!

Quelle: [www.devijlder.de](http://www.devijlder.de)