

Käse-Lauch-Suppe mit Rinderhackfleisch

minimaler Aufwand, maximal lecker



 2 PERSONEN  CA. 30 – 35 MINUTEN

ZUTATEN

500 g Rinderhackfleisch
2 Stangen Lauch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Öl
750 ml Gemüsebrühe
200 g Sahne-Schmelzkäse oder Frischkäse
Salz, Pfeffer, Muskat
Optional: geriebener Käse (z.B. Cheddar oder Bergkäse), Kartoffeln

BEILAGE

frisches Baguette

ZUBEREITUNG

VORBEREITUNG DER ZUTATEN

Lauch putzen, längs halbieren, waschen und in Ringe schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln bzw. hacken.

ANBRATEN DES HACKFLEISCHES

Öl in einem Topf erhitzen und das Rinderhackfleisch darin ca. 5 Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

DÜNSTEN VON LAUCH UND ZWIEBELN

Lauch und Zwiebel dazugeben und weitere 5 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten.

AUFGIESSEN UND KÖCHELN

Mit Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen.

VERFEINERN MIT KÄSE

Schmelzkäse und Sahne einrühren, oder Frischkäse und geriebenen Käse unterheben, und in der Suppe schmelzen lassen.

ABSCHMECKEN

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

OPTIONAL

Wer es deftiger mag, kann noch Kartoffelwürfel hinzufügen und mitkochen lassen.

Das Team von Fleischerei und Partyservice Warnecke wünscht guten Appetit.