

Käse-Hackfleisch-Lauchsuppe

(Zutaten für 4 Portionen)

- 500 gr Hackfleisch
 - 3 Stangen Lauch
 - 250 gr Schmelzkäse
 - 1 Becher Creme Fraiche
 - 3 Würfel Gemüsebrühe
 - 700 ml Wasser
 - Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver
 - 3 EL Öl
-
- Öl in einem großen Topf erhitzen und das Hackfleisch darin gut anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
 - Lauch in kleine Ringe schneiden und zum Hackfleisch geben.
 - Ca. 5 Minuten mit anbraten.
 - Wasser zugießen, Brühwürfel hineingeben und alles ca. 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.
 - Den Schmelzkäse einrühren und schmelzen lassen.
 - Creme Fraiche einrühren und nochmal kurz aufkochen lassen.
 - Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch- und Zwiebelpulver kräftig abschmecken.