

Lauch-Käse-Suppe mit Hackfleisch

Zutaten für 4 Personen

- 3 EL Öl
- 500g Rinderhackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Stangen Lauch
- 1 l Wasser (plus 3 Brühwürfel)
- 250g Sahne-Schmelzkäse
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung

Lauch in Ringe schneiden, waschen und abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

In einem großen Topf das Öl erhitzen und das Hackfleisch anbraten. Zwiebel und Knoblauch kurz mitbraten, dann den Lauch hinzufügen. Brühe angießen und alles für 15 Minuten leicht kochen lassen. Schmelzkäse einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Als Partysuppe: zusätzlich 250g Kräuter-Schmelzkäse einrühren