

Käse-Lauch Suppe

1 Stk	Zwiebel
1 Stk	Knoblauchzehe
1 grosse Stange	Lauch
1 Pck (400g/500g)	Hackfleisch gemischt
800 ml	Gemüsebrühe
200 g	Schmelzkäse
150 g	Crème fraiche
	Cayennepfeffer, Muskat, Salz, Pfeffer

Reicht für 4 normal hungrige Nasen.

Zwiebeln und Knoblauch würfeln, Lauch halbieren und in Streifen schneiden.

Hackfleisch, Zwiebeln und Knoblauch in einem grossen Topf mit etwas Öl anbraten. Lauch hinzugeben und anschwitzen. Mit Gemüsebrühe auffüllen und ca. 10 Minuten köcheln.

Nun den Schmelzkäse und die Crème fraiche dazu, mit den Gewürzen abschmecken.

Revision #1

Created 29 January 2025 10:06:08 by Axel

Updated 29 January 2025 10:11:30 by Axel