

Käse - Lauch - Suppe mit Hackfleisch

Zutaten

1000 g Hackfleisch, gemischt

1200 g Lauch

600 g Schmelzkäse

2 Becher Crème fraîche

5 Würfel Gemüsebrühe

1500 ml Wasser

kleine Baguettes zum Aufbacken

Salz und Pfeffer aus der Mühle

5 EL Öl

Muskat, Knoblauch, Zwiebel

Zubereitung

Öl in einen großen Topf geben. Das Hackfleisch darin von allen Seiten gut anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lauch und die Zwiebeln in kleine Ringe schneiden und zum Hackfleisch geben. Ca. 5 Minuten mit anbraten. Das Wasser zugießen, Brühwürfel hineingeben und alles ca. 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Den Schmelzkäse einrühren und schmelzen lassen. Creme fraîche einrühren und noch einmal kurz aufkochen lassen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat und Knoblauch kräftig abschmecken.