

Lauch-Käse-Suppe mit Hackfleisch

Zutaten für 4 Personen zum Sattessen:

1 ½ Kg Porree

2 Gemüsezwiebeln

Gemüsebrühe (instand)

750 g gem. Hack

Salz, Pfeffer

400 g Kräuterschmelzkäse (von „ Milkana „)

400 g Sahneschmelzkäse (von „ Milkana „)

Zubereitung:

Den Porree in Scheiben schneiden (auch etwas Grünes mit abschneiden, wegen der Farbe), dann erst waschen (der Sand sitzt oft zwischen den Ringen). Die Zwiebeln in Stücke schneiden und zusammen mit dem Porree in einen geräumigen Topf geben. Den gefüllten Topf mit Wasser auffüllen bis die Füllung knapp bedeckt ist. Die Gemüsebrühe hinzufügen (wie auf der Packung der Brühe beschrieben) und das Ganze 25 min. kochen lassen. Während dessen das Hack in heißem Öl anbraten und zur Suppe geben (kann auch schon passieren, bevor die Suppe fertig gegart ist).

Zum Schluss den Schmelzkäse einrühren bis dieser ganz flüssig ist und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer möchte kann die Suppe noch mit einem Schuss trockenen Weißwein verfeinern.

Guten Appetit wünscht Ihr Gemüsestand „ Bardowicks „.