



Käse-Lauch-Hack Suppe

für 10 Personen

ZUTATEN

1 kg Porree
1,25 l Fleischbrühe
250 g Sahneschmelzkäse
250 g Kräuterschmelzkäse
150 g Creme Fraiche
1 kg Gehacktes
400 g Zwiebeln
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Porree gut waschen und in Ringe schneiden, Zwiebeln würfeln
2. Gehacktes und Zwiebeln anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen
3. Porreeringe ca. 20 Minuten in der Fleischbrühe kochen lassen
4. Anschließend das gebratene Gehackte, Creme Fraiche und Schmelzkäse dazu geben
5. So lange erhitzen bis sich der Käse aufgelöst hat



Tipp: Das Rezept lässt sich leicht vegetarisch zubereiten. Einfach das Hackfleisch weglassen und man bekommt eine tolle Käse-Lauch Suppe

Sie haben auch ein Lieblingsrezept? Wir freuen uns drauf!
Senden Sie es an: werbung_media@bsd-nstob.de



**SPENDE
BLUT** 
BEIM ROTEN KREUZ