

Lauchsuppe

Kategorie: Suppe

Zubereitungszeit: 40 min

Portionen: 5 Personen

Zutaten:

- 250 g Mett
- 250 g Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 2 Poreestangen
- 1 l Brühe
- 1 Dose Champignons
- 150 g Schmelzkäse
- 150 g Kräuterkäse
- ½ Becher Saure Sahne
- Salz, Pfeffer

Beschreibung:

1. Zuerst Poree schneiden und waschen.
2. Fleisch mit Zwiebeln anbraten.
3. Den in feine Ringe geschnittenen Poree dazu geben und mit andünsten.
4. Das Ganze mit Brühe auffüllen.
5. Die in Scheiben geschnittenen Pilze dazu geben.
6. 30 Min. kochen lassen, gelegentlich umrühren.
7. Dann den Käse und die saure Sahne einrühren.
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Notizen:

