

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch

2 große Zwiebeln
300g gem. Hackfleisch
¾l Brühe
2 Lauchstangen
150g Kräuterschmelzkäse
150g Sahneschmelzkäse

Beliebige Gewürze zum Abschmecken



Zubereitung:

Das Hackfleisch, leicht gewürzt, anbraten und die kleingeschnittenen Zwiebeln dazu geben.

Mit der Brühe aufgießen.

Den in Ringe geschnitten Lauch und den Schmelzkäse einrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Gewürzen abschmecken und ca. 15 Minuten kochen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Guten Appetit!