

Lauchcremesuppe

von SharkMacGyver · 15 Portionen · Suppe



ZUTATEN

1 kg Hackfleisch
6 Stangen Lauch
1 1/2 L Gemüsebrühe
400 gr Schmelzkase mit Kräutern
400 gr Sahneschmelzkäse
Salz
Pfeffer
Muskat

ZUBEREITUNG

- 1.**
Gemüsesuppe zum Kochen bringen
- 2.**
Lauch in Ringe schneiden, waschen und zufügen.
- 3.**
Auf mittlerer Stufe weiter köcheln lassen
- 4.**
Währenddessen Hackfleisch in der Pfanne scharf anbraten, salzen und pfeffern, dann zur Suppe geben
- 5.**
Nach und nach den Schmelzkäse unterrühren (je nach Geschmack auch weniger als angegeben - abschmecken!!!).
- 6.**
Suppe mit Salz, Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken.