

Käsesuppe mit Hackfleisch

Zutaten:

500 g Hackfleisch
1 große Zwiebel
0.5 Stange Lauch
0,5 L Wasser
1 Würfel Brühe
150 g Schmelzkäse mit Kräutern
150 g Sahne-Schmelzkäse
1 Dose Champignons , geschnitten
1 Stange Baguette

Zubereitung:

Zwiebeln in Butter andünsten. Hackfleisch und Porree zum Schluß dazu. Alles gut durchrösten. Wasser und Brühwürfel dazugeben, ca. 10 Minuten durchköcheln lassen. Den Käse und die Champignons dazugeben. Rühren, bis der Käse geschmolzen ist.

Falls die Suppe euch etwas zu dick ist, einfach etwas Wasser nachschütten und evtl nocheinmal abschmecken.

Menge/Portionen: 4
Zubereitungszeit: 20 Minuten