

Schnelle Kartoffel-Käse-Suppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Emmentaler Käse am Stück
2		Zwiebeln
1		Knoblauchzehe
1	Stange	Lauch
15	Gramm	Margarine
125	Gramm	Hackfleisch
1	Teel.	Paprika edelsüß
1		Löffelspitze Majoran
2	Kartons	Instant-Kartoffelsuppe
1	Bund	Schnittlauch
1/4	Ltr.	Fleischbrühe

Anleitung:

Emmentaler wenn nötig entrinden und auf der Rohkostraffel feinreiben. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden. Den Lauch putzen, gründlich waschen und in dünne Ringe teilen. Margarine in einer Kasserolle erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Lauch zugeben und alles bei mittlerer Hitze 3 Minuten glasig dünsten. Hackfleisch, Paprikapulver und Majoran zugeben und unter Rühren 8 Minuten kräftig anbraten. Dabei das Hackfleisch mit dem Kochlöffel in erbsengroße Stücke teilen. Die Kartoffelsuppe nach Anweisung auf der Packung zubereiten. Den Schnittlauch waschen, trockenschwenken und in Röllchen schneiden. Die fertige Kartoffelsuppe zu der Hackfleisch Gemüse--Mischung gießen und mit der Fleischbrühe auffüllen. Noch einmal kräftig durchkochen lassen, dann den geriebenen Käse untermischen. Die Suppe in eine vorgewärmte Terrine füllen und mit Schnittlauchröllchen bestreut sofort servieren. Diese Kartoffel Käse--Suppe eignet sich gut als kleine, schnelle Mahlzeit, zu der man noch einige Bauernbrötchen reichen sollte.

4Portionen à ca. 1540 kJ (370 kcal)

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.