



Deftige Hackfleisch-Champignonsuppe

Zutaten

- 40 g Frühlingszwiebeln
- 50 g Speck
- 250 g Hackfleisch, gemischt
- 500 ml Wasser
- 250 ml Milch, 1,5% Fett
- 1 Beutel Maggi Guten Appetit Champignon Suppe
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
2. Speck in kleine Würfel schneiden. Die Speckwürfel in einem Topf ohne Fett auslassen.
3. Hackfleisch zugeben und darin kräftig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.
4. Wasser und Milch zugießen. Maggi Guten Appetit Champignon Cremesuppe mit dem Schneebesen einrühren und zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr 3 Min. kochen. Dabei gelegentlich umrühren. Die Frühlingszwiebeln zugeben und unterrühren. Dazu passt Baguette oder kräftiges Bauernbrot.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	13 g
Energie	261 kcal
Fett	15 g
Protein	18 g

⌚ 20 Minuten

⊕ 4 Portionen