



## Lauchcremesuppe mit Sternchen und Hackbällchen

### Zutaten

- 150 g Lauch
- 20 g Schalotten
- 200 g Hackfleisch, gemischt
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 l Wasser
- 100 g Kräuter-Schmelzkäse
- 1 Beutel Maggi Guten Appetit, Sternchen Suppe
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

### Zubereitung

1. Lauch putzen, waschen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Schalotte verkneten und 12 walnussgroße Bällchen aus der Masse formen.
3. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hackbällchen darin anbraten und herausnehmen. Lauch zugeben und im verbliebenen Bratfett andünsten. Wasser zugießen und zum Kochen bringen.
4. Kräuter-Schmelzkäse darin schmelzen. MAGGI Guten Appetit Sternchen Suppe einrühren, Hackbällchen wieder zugeben und bei geringer Wärmezufuhr 8 Min. kochen. Dabei öfter umrühren.
5. Auf Teller verteilen und nach Belieben mit Schnittlauchröllchen garniert servieren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	19 g
Energie	317 kcal
Fett	19 g
Protein	17 g

🕒 37 Minuten

⊕ 4 Portionen