



Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch

Zutaten

- 400 g Lauch
- 100 g Zwiebeln
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 500 g Hackfleisch
- 750 ml Wasser
- 4 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 100 g Crème fraîche
- 200 g Schmelzkäse (30% Fett i.Tr.)
- etwas Muskatnuss, frisch gerieben

Zubereitung

1. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden.
2. Öl in einem Topf heiß werden lassen und das Hackfleisch darin anbraten. Lauch und Zwiebeln zugeben und ca. 3 Min. mitbraten.
3. Wasser zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Gemüse Brühe darin auflösen. Crème fraîche und Schmelzkäse zugeben und zugedeckt bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 10 Min. kochen.
4. Die Suppe mit Muskatnuss würzen. Die Suppe in Teller verteilen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	10 g
Energie	512 kcal
Fett	37 g
Protein	35 g

🕒 25 Minuten

⊕ 4 Portionen