Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch

Zutaten für 5 Portionen

- 500 g Hackfleisch
- 2 Stangen Lauch (500 g)
- 1 Zwiebel
- 800 ml Gemüsebrühe
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer
- 400 g Schmelzkäse

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung

1. Schneide den Lauch in feine Ringe und spüle ihn ordentlich ab. Schäle die Zwiebel und würfle sie. Schäle den Knoblauch.

2. Nimm dir einen großen Topf und erhitze etwas Öl darin. Gib die Zwiebelwürfel und das Hackfleisch dazu, bestreue es mit Salz und brate es solange an, bis es krümelig ist. Rühre dabei gelegentlich um, damit es dir nicht anbrennt.

3. Als nächstes presst du die Knoblauchzehe in den Topf und gibst den Lauch dazu. Brate den Lauch samt Hackfleisch und Knoblauch für 5 Minuten an.

4. Mische deine Gemüsepaste oder -würfel mit dem Wasser und gieße es in den Topf. Rühre alles kräftig um und bring es zum Kochen.

5. Gib zum Schluss den Schmelzkäse hinzu und warte, bis er sich unter leichtem Köcheln aufgelöst hat. Rühre dabei regelmäßig um.

6. Schmecke deine Käse Lauch Suppe noch nach eigenem Geschmack mit Salz und Pfeffer ab oder stelle beides zum eigenen Verwenden auf den Tisch.

Du kannst die Käse-Lauch-Suppe wunderbar einfrieren. Zum Auftauen stelle ich sie dann einfach immer über Nacht in den Kühlschrank und koche sie vor dem Servieren nochmal kurz auf.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.