

Käse-Lauch Suppe mit Hackfleisch



kleinkindtauglich

Käse-Lauch Suppe mit Hackfleisch - einfaches und schnelles Rezept - der Knaller für Familie und Freunde, für Party, Alltag und Buffet

Käse-Lauch Suppe mit Hackfleisch ist das Partyrezept schlechthin, das sich prima in großen Mengen vorbereiten lässt.

Nachdem ich diese Suppe zu jeder Party in meiner Studenten-WG kochen musste, serviere ich sie nun gern meiner Familie an kalten Tagen in Herbst und Winter und bei Familienfeiern auf dem Buffet. Auch zu Weihnachten oder an Silvester ist sie sehr beliebt.

Weiterer Vorteil: die Käsesuppe lässt sich wunderbar einfrieren und mehrmals erwärmen.

• Zutaten für 5 Portionen

- 500 g Hackfleisch
- 2 Stangen Lauch
- 800 ml Wasser
- 2 EL [Gemüsepaste](#) oder Instant-Gemüsebrühe
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer
- 450 g Schmelzkäse

Käse-Lauch-Suppe kochen

1. Schneide den Lauch in feine Ringe und spüle ihn ordentlich ab. Den Knoblauch schälst

du.

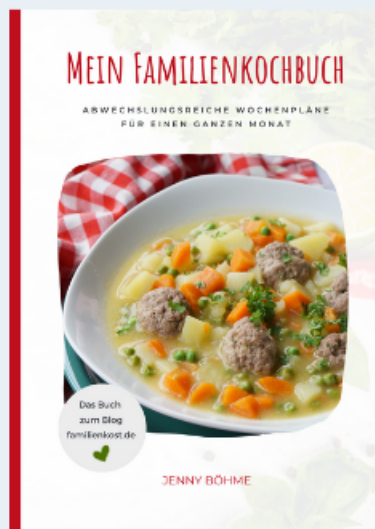
2. Nimm dir einen großen Topf und ersetze etwas Öl darin. Dann gibst du das Hackfleisch dazu, bestreust es mit Salz und brätst es solange an, bis es krümelig ist. Rühre dabei gelegentlich um, damit es dir nicht anbrennt.
3. Als nächstes presst du die Knoblauchzehe in den Topf und gibst den Lauch dazu. 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. Zum Schluss gibst du den Schmelzkäse hinzu und wartest 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.

ANZEIGE

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Was mache ich, wenn meine Suppe zu flüssig ist?

Wenn dir deine Käse-Lauch Suppe zu flüssig ist, dann kannst du sie entweder mit Kartoffelbreipulver, geriebener Kartoffel oder zusätzlichem Schmelzkäse andicken.

Varianten für die Käse-Lauch-Suppe

- Brate einige **Schinkenwürfel** mit dem Hackfleisch an - dadurch wird die Käse-Lauch-Suppe noch würziger
- Die Suppe wird **kalorienarmer**, wenn du den Schmelzkäse durch Kochkäse und das Hackfleisch durch Tatar ersetzt
- Für eine **vegetarische Käse-Lauch-Suppe** ersetzt du das Hackfleisch durch weiteres Gemüse wie Paprika oder Champignons oder erhöhst ganz einfach nur den Laichanteil.