

# Käse -Lauchsuppe

das Rezept ist für 6 Personen



## Zutaten:

500 Gramm	<i>Lauch</i>
750 Milliliter	<i>Fleischbrühe</i>
50 Gramm	<i>Schmelzkäse mit Kräutern</i>
150 Gramm	<i>Sahne-Schmelzkäse</i>
1 Becher	<i>Crème fraîche</i>
500 Gramm	<i>Hackfleisch vom Rind</i>
1	<i>Zwiebel</i>
1 Handvoll	<i>Kartoffeln</i>

## Zubereitung:

1. den Lauch in Ringe schneiden und in der Fleischbrühe 20 Minuten kochen
2. die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke brechen
3. In die Suppe geben und mitgaren
4. Kräuter- und Sahneschmelzkäse in der Suppe zergehen lassen
5. einen Becher Crème fraîche zufügen
6. die Zwiebeln schälen und fein würfeln
7. das Rinderhackfleisch mit den kleingeschnittenen Zwiebeln anbraten
8. mit Pfeffer und Salz würzen
9. in die Suppe einrühren
10. alles zusammen noch einen Moment zusammen garen
11. dazu am besten ein Baguette servieren
12. wer die Suppe lieber etwas sämiger wünscht rührt vor der Beigabe des Hackfleisch eine Tüte Kartoffelpüreepulver in die Suppe mit ein