

Käsesuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Sahne-Schmelzkäse, 500 gr Porree, 300 gr Putenschnitzel, 1,5 l Milch, 300 gr Champignons, 2 Esslöffel Hühnerbrühe (Pulver), 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer aus der Mühle, 0,5 Brot (z.B. Roggen), 0,5 Esslöffel Öl, 1 Esslöffel Soßenbinder.

Die Vorbereitungen:

Die hier angegebenen Mengen reichen als Hauptgericht, als Vorspeise müssen Sie die Mengen entsprechend reduzieren. Das Fleisch in kleine Würfel schneiden, Champignons putzen und in Scheiben schneiden, Porree putzen und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden, das Brot in Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Das Fleisch im heißem Öl anbraten, die Champignons und die Lauchringe zugeben und ein paar Minuten dünsten lassen. Den Schmelzkäse, die Milch und die Hühnerbrühe zugeben und aufkochen. Den Soßenbinder einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Brotscheiben servieren und genießen.

Guten Appetit!