

Käsesuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Mett, 2 große Zwiebeln, 2 Stangen Porree, 0,5 l Brühe (aus Würfeln), 0,5 große Dose Champignons, 200 gr Sahneschmelzkäse, 200 gr Kräuterschmelzkäse, 150 gr Creme fraiche, 250 gr Hackfleisch.

Die Vorbereitungen:

Mett, Hack, Zwiebeln und Porree zerkleinern.

□

Die Zubereitung:

Danach alles 10 Min. schmoren lassen. Brühe und Champignons (mit Soße) dazugeben und aufkochen lassen.

Den Käse und die Creme fraiche in gesondertem Topf schmelzen lassen.

Dies alles dann in die Suppe (wichtig: Die Suppe darf nicht mehr kochen!) geben und etwas ziehen lassen.