Hackfleisch-Käsesuppe
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Hackfleisch, 2 Stangen Lauch/Porre, 2 Packungen Kräuter-Schmierkäse, 1 Packung Sahne-Schmierkäse, 2 l Brühe.

Die Vorbereitungen:

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, den Lauch/Porre waschen und etwas Brühe in einem extra Gefäß ansetzen.

Die Zubereitung:

Das Hackfleisch wird in einem Topf knusprig angebraten. Zwischendurch löscht man mit etwas Brühe, um dem Hackfleisch intensiveren Geschmack und Bräune zu geben. Die restlichen Brühe wird hinzugegeben.
Der Lauch/Porre wird in Ringe geschnitten und zur Suppe hinzugegeben. In die heiße Suppe gibt man den Schmierkäse der sich verflüssigt und die Suppe schön cremig macht.

kleine Tips:
man kann die Suppe auch mit etwas Mehlschwitze andicken und dafür weniger Schmierkäse benutzen (weniger Kalorien) außerdem kann man die Suppe mit Champignons oder Zwiebeln verfeinern.
Als Beilage eignen sich Baguettes