

Käsesuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Schweinehack, 1 große Zwiebel, 3 Stangen Lauch, 1 Würfel Gemüsebrühe, 1,5 l Wasser, 3 Päckchen a 150g Schmelzkäse (Sahne, Kräuter, Schinken kein Holländer), 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer, 1 Becher Sahne, 1 Bund Schnittlauch.

Die Vorbereitungen:

Lauch gut putzen und in Ringe schneiden. Zwiebel und Hack gut anbraten.

Die Zubereitung:

Gebratenes Hackfleisch, Lauch und Wasser in einen großen Topf geben.

Gemüsebrühwürfel hinzufügen.

10-15 min köcheln lassen.

Den Käse dazugeben und bei kleiner Flamme schmelzen lassen.

Sahne und Schnittlauch am Schluß beimischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lässt sich prima einfrieren.

Ideal für kleine Partys.

Schmeckt auch sehr gut ohne Hack.

Guten Appetit