

Kremige Käse-Lauch-Suppe

Der herzhafte Klassiker mit Hackfleisch und feinem Schmelzkäse

VORBEREITUNG
15 Min.

KOCHZEIT
25 Min.

PORTIONEN
4 Personen

SCHWIERIGKEIT
Einfach

ZUTATEN

Hackfleisch (Gemischt)	500 g
Stangen Lauch (Porree)	3 Stk.
Gemüsebrühe	1 Liter
Schmelzkäse (Kräuter)	200 g
Schmelzkäse (Natur)	200 g
Crème fraîche / Sahne	100 g
Speiseöl (zum Anbraten)	2 EL
Muskatnuss (gerieben)	1 Prise
Salz & Pfeffer	nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- Vorbereitung:** Den Lauch gründlich waschen, trocken tupfen, längs halbieren und in feine Streifen oder Ringe schneiden.
- Anbraten:** Das Speiseöl in einem großen Topf erhitzen. Das Hackfleisch dazugeben und kräftig krümelig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Dünsten & Ablöschen:** Den geschnittenen Lauch zum Hackfleisch geben und etwa 5 Minuten mitdünsten. Anschließend mit der Gemüsebrühe ablöschen.
- Köcheln & Verfeinern:** Die Suppe auf mittlere Hitze reduzieren und ca. 10–12 Minuten abgedeckt köcheln lassen. Den Schmelzkäse und die Crème fraîche einrühren, bis alles vollständig geschmolzen ist.
- Abschmecken:** Die Suppe nicht mehr kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise frisch geriebener Muskatnuss abschmecken und warm servieren.



Serviovorschlag: Reichen Sie dazu frisches Baguette oder knuspriges Bauernbrot. Wer es etwas würziger mag, kann zusätzlich etwas Knoblauch mit dem Hackfleisch anbraten.

