

Lauchsuppe mit Hackfleisch



Zubereitungszeit: 30 min
Schwierigkeitsgrad: einfach
Portionen: 4

Zutaten und Zubereitung:

- ♦ 500 g Lauch ca. 2 große Stangen
- ♦ 350 g Rinderhack
- ♦ 100 g Schmelzkäse
- ♦ 1 Creme fraiche
- ♦ 700 ml Brühe
- ♦ Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Harissa

Lauch waschen und in feine Ringe schneiden.

Hackfleisch in einem großen Topf anbraten, Lauch zufügen und mit Brühe ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und einem Schuss Harissa leicht köcheln lassen.

Nach ca. 10 min den Schmelzkäse zufügen und köcheln bis der Lauch weich gedünstet ist.

Creme Fraiche zufügen – nicht mehr kochen lassen und mit Brot servieren z.B. Kürbiskernbrot.