



Hackfleischsuppe mit Lauch und Mais

Zeit gesamt
30min



Zubereitungszeit
10min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Petersilie, frisch	0.5 Bund
Lauch	175 g
Zwiebeln, gelb	40 g
Olivenöl	2 EL
Schweinehackfleisch	250 g
Rinderhackfleisch	250 g
Gemüsebrühe	900 ml
Mais aus der Dose	140 g
Schlagsahne	200 ml
Lorbeerblätter, getrocknet	1 St.
Salz	0.5 TL
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/1 Sekunde zerkleinern und anschließend umfüllen.
2. Den Lauch putzen, waschen und den weißen bis hellgrünen Teil in dünne Ringe schneiden. Die Zwiebel schälen, vierteln und mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/1 Sekunde zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Olivenöl dazugeben und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/3 Minuten anschwitzen.
3. Den Lauch dazugeben und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/2 Minuten dünsten. Mett und Hackfleisch dazugeben und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/5 Minuten garen.
4. Die zimmerwarme Gemüsebrühe, abgespülten und abgetropften Mais, Sahne und das Lorbeerblatt dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles ohne eingesetzten Messbecher mit Linkslauf/20 Minuten/Stufe 1/100 °C garen. Den Kocheinsatz als Spritzschutz auf den Deckel stellen
5. Anschließend das Lorbeerblatt entfernen und etwa 2/3 der Petersilie mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/5 Sekunden/Stufe 2 unterrühren. In tiefen Tellern servieren und mit der restlichen Petersilie garnieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

<u>Kaloriengehalt</u>	408 kcal
<u>Kohlenhydrate</u>	18 g
<u>Eiweiß</u>	28 g
<u>Ballaststoffe</u>	2 g
<u>Fette</u>	25 g