



Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Lauch	2 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Zitronen	1 St.
Öl	2 EL
Hackfleisch, gemischt	500 g
Schlagsahne	200 ml
Schmelzkäse	200 g
Gemüsebrühe	700 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

Sieb, feine Reibe, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Lauch längs halbieren, Wurzelansatz entfernen, in grobe Stücke schneiden und waschen. Zwiebel halbieren und schälen. Zitrone heiß abwaschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
2. In den Mixtopf Zwiebel und Lauch geben. Gemüse 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Anschließend umfüllen. In den Mixtopf Öl und Hackfleisch geben und 5 Min./Anbratstufe anbraten. Lauch, Sahne, Schmelzkäse, Zitronenabrieb und Gemüsebrühe zugeben und ohne Messbecher 15 Min./Stufe 1/100 °C garen.
3. Käse-Lauch-Suppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	626 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	35 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	37 g