



Klassische Käse-Lauch-Suppe

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung

🔪 Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, feine Reibe

1. Lauch längs halbieren, in Streifen schneiden und waschen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und würfeln. Zitrone heiß abwaschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
2. In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen und Hackfleisch ca. 5 Min. anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Porree zugeben und nochmals ca. 3 Min. braten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen.
3. Mit Sahne und Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt ca. 10 Min. kochen lassen.
4. Schmelzkäse in die Käse-Porree-Suppe rühren und mit Zitronenschale und -saft abschmecken. Auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | | | |
|----------------|----------|---------------|------|
| Kaloriengehalt | 584 kcal | | |
| Kohlenhydrate | 30 g | Ballaststoffe | 3 g |
| Eiweiß | 34 g | Fette | 37 g |