



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