



## Lauchsuppe

### lecker, besonders in der kalten Jahreszeit, gelingt immer

Hackfleisch in einem großen Topf anbraten. Dabei nur wenig würzen. Porree und Zwiebeln in kleine Ringe schneiden und dazugeben. Kurz mitbraten. Mit der Brühe auffüllen. 2 bis 3 Minuten aufkochen lassen. Danach den Schmelzkäse zerkleinern und in die Suppe geben. Gut rühren, damit sich der Käse gut auflöst. Eventuell noch etwas mit Salz/Pfeffer nachwürzen. Nochmals kurz erhitzen. Fertig.

**Arbeitszeit** ca. 20 Minuten

**Gesamtzeit** ca. 20 Minuten

**Schwierigkeitsgrad** normal

**Kalorien p. P.** ca. 606



### Zutaten für 8 Portionen:

**5 Stange/n** Porree, (alternativ 1000 Gramm TK)

**2 große** Zwiebel(n)

**1.000 g** Hackepeter oder Gehacktes (je nach Wunsch Rind oder Schwein)

**400 g** Schmelzkäse mit Kräutern

**400 g** Sahne-Schmelzkäse

**1 ½ Liter** Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

**Rezept von:** annett-dm