



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