

Rezept des Monats - März

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Porree
- 500g gemischtes Hackfleisch
- 2 EL Sonnenblumenöl
- Salz
- 800ml Gemüsebrühe
- 200g Schmelzkäse (Rahmstufe)
- 150g Crème fraîche (30% Fett)
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 Prise geriebene Muskatnuss



1. Schritt:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Porree halbieren, waschen, abtropfen lassen, putzen und in Scheiben schneiden.

2. Schritt:

Hackfleisch, Zwiebel- und Knoblauchwürfel in einem großen Topf in Sonnenblumenöl **3-4 Minuten** anbraten. Porree und Salz zugeben, **1-2 Minuten** anschwitzen, mit Gemüsebrühe auffüllen und **ca. 10 Minuten** köcheln lassen.

3. Schritt:

Schmelzkäse und Crème fraîche einrühren, aufkochen und mit Salz, Cayennepfeffer und Muskatnuss abschmecken. Nach Wunsch mit ofenfrischem Baguette servieren. Guten Appetit!