

Hackfleisch-Lauch-Suppe

Zutaten für 4 Personen:

400 gr. Lauch

400gr. Hackfleisch

200 gr. Schmelzkäse(nach Geschmack Sahne, Kräuter oder Schinken)

Zubereitung :

Hackfleisch in einem Topf mit etwas Öl anbraten. Lauch in Ringe schneiden und dazu geben.

Lauch etwas andünsten, dann $\frac{3}{4}$ - 1 Liter Wasser dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer, Maggi, und Aromat abschmecken.

Zum Kochen bringen und dann den Schmelzkäse dazugeben, rühren und dann bei schwacher Hitze und offenem Topf 15 Minuten kochen lassen.

Gelegentlich umrühren.

guten Appetit