

Käsesuppe

Zutaten für 4 Personen:

200 g Hackfleisch
200 g Lauch
1 Dose Pilze (Champion-Geschnittene 250 gr.)
1 St. Schmelzkäse-Sahne 100 g
1 St. Schmelzkäse-Kräuter 100 g
Gemüsebrühe nach Bedarf
ca. 1 Liter Wasser
Gewürze

Zubereitung:

Hackfleisch und Pilze anbraten und würzen. Lauch in feine Ringe schneiden und andünsten - zum Hackfleisch geben. Mit Wasser auffüllen, Schmelzkäse zugeben, mit Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Aromat etc. Evtl. mit Sahne oder Creme fraiche verfeinern.

Gutes Gelingen und guten Appetit