
Lauch-Käse Suppe mit Hackfleisch

von Alexandra´s Food Lounge



© Bild & Rezeptidee von Alexandra´s Food Lounge - Fudii.online

Vorbereitung: 5 Min. | **Koch-/Backzeit:** 25 Min. | **Gesamt:** 30 Min.

Zutaten:

750 g Hackfleisch, gemischtes
1 Zwiebel
1 Zehe(n) Knoblauch
2 Stange(n) Lauch
200 g Schmelzkäse
100 g Kräuterfrischkäse
1 Liter Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer
3 Kartoffeln, geschält & festkochend

Zubereitung:

Lauch in feine Ringe schneiden und waschen. Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehe und Zwiebel schälen und fein hacken.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch und Zwiebel glasig anschwitzen.

Hackfleisch dazu geben und krümelig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Lauch dazumischen und unter rühren etwa 5 Minuten anbraten.

Kartoffelwürfel dazu geben und für etwa 1-2 Minuten mitbraten.

Danach mit der Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze für etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Schmelzkäse und Frischkäse einrühren und nochmals kurz aufkochen lassen.

Sobald sich alles gut miteinander verbunden hat, eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.
Guten Appetit:)

Tipp: Wenn ihr die Kartoffeln weglässt, dann habt ihr eine Low Carb Suppe.