Unsere Rezeptidee

Käse-Lauch-Suppe

Zutaten:



für ca. 4 Portionen
500 g Hackfleisch
Öl zum Braten
3 Stangen Lauch
700 ml Gemüsebrühe
250 g Schmelzkäse
1 Becher Crème fraîche
Salz, Pfeffer
Paprikapulber
n.B. (Kräuter-)Baguettes





Zubereitung:

Öl in einem Topf erhitzen. Das Hackfleisch darin krümelig anbraten; mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Lauch in Ringe schneiden und waschen. Anschließend mit dem Hackfleisch ca. 5 Minuten anbraten.

Die Gemüsebrühe hinzugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Schmelzkäse unterrühren und zum Schluss das Crème fraîche hinzugeben.

Die Suppe zusammen mit warmen Baguetts servieren.





Guten Appetit!

Folge uns bei Instagram für noch mehr Rezepte und Lebensmittelinfos:
@heimischelandwirtschaft

Heimische Landwirtschaft
Landwirte & Verbraucher verbinden