

Hack-Käse-Lauch Suppe



Diese würzige Hackfleisch-Käse-Lauch Suppe ist an Cremigkeit nicht zu übertreffen. Würzig, cremig, deftig, lecker! Dieses beliebte Wohlgefühlgericht ist die beste Lösung gegen großen Hunger – und dabei auch noch kinderleicht und schnell zuzubereiten.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

1 mittelgroße Zwiebel	schälen und fein würfeln.
400 g Kartoffeln	schälen und in kleine Stücke schneiden.
2 Bund Frühlingszwiebeln (ca. 10 Stück)	klein schneiden.
3 EL Olivenöl 2 EL Tomatenmark	in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln mit dem Tomatenmark ein paar Minuten anschwitzen.
400 g Hackfleisch gemischt	hinzufügen und 5 min mitbraten.
600-800 ml Rinderfond	Kartoffeln und Frühlingszwiebeln hinzufügen, mit dem Fond bis zum Rand der Zutaten auffüllen und unterrühren.
1 TL Oregano 1 TL Majoran 1 TL Paprika edelsüß 1 TL Zucker	hinzugeben und aufkochen, ca. 20 min mit Deckel köcheln lassen, von Zeit zu Zeit umrühren.



200 g Schmelzkäse
(Milkana Sahne) untermischen.

Salz, Pfeffer zum Abschmecken.

1 Bund Petersilie fein
gehackt als Deko zum Servieren, dazu Baguette reichen.

Tipp die Frühlingszwiebeln kann man auch durch 500 g Weißkohl
ersetzen.
