



Käsesuppe mit Hackfleisch

Zwiebeln in Butter andünsten. Hackfleisch und Porree dazu. Alles gut durchrösten. Wasser und Brühwürfel dazugeben, ca. 10 Minuten durchköcheln lassen. Den Käse und die Champignons dazugeben. Rühren, bis der Käse geschmolzen ist. Falls die Suppe euch etwas zu dick ist, einfach etwas Wasser nachschütten.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /



Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Hackfleisch
- 1 große Zwiebel(n)
- ½ Stange/n Lauch
- 375 ml Wasser
- ½ Würfel Brühe
- 150 g Schmelzkäse mit Kräutern
- 150 g Sahne-Schmelzkäse
- 1 Dose/n Champignons, geschnitten
- 1 Stange/n Baguette

Verfasser: Finnin

