



Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🍲 10min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-----------------------|--------|
| Lauch | 2 St. |
| Zwiebeln, gelb | 1 St. |
| Zitronen | 1 St. |
| Öl | 2 EL |
| Hackfleisch, gemischt | 500 g |
| Schlagsahne | 200 ml |
| Schmelzkäse | 200 g |
| Gemüsebrühe | 700 ml |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |

Zubereitung



Küchenutensilien

Sieb, feine Reibe, Monsieur Cuisine

1. Lauch längs halbieren, Wurzelansatz entfernen, in grobe Stücke schneiden und waschen. Zwiebel halbieren und schälen. Zitrone heiß abwaschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
2. In den Mixtopf Zwiebel und Lauch geben. Gemüse 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Anschließend umfüllen. In den Mixtopf Öl und Hackfleisch geben und 5 Min./Anbratstufe anbraten. Lauch, Sahne, Schmelzkäse, Zitronenabrieb und Gemüsebrühe zugeben und ohne Messbecher 15 Min./Stufe 1/100 °C garen.
3. Käse-Lauch-Suppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 626 kcal |
| Kohlenhydrate | 40 g |
| Eiweiß | 35 g |
| Ballaststoffe | 4 g |
| Fette | 37 g |