



# 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