Käse Lauch Suppe

Zutaten:

500 g Hackfleisch; 2-3 Stangen Lauch; 400 g Schmelzläse (2 Pack),
1 Becher Crème Fraîche, Gemüsebrühe, 700 ml Wasser, Baguette
Öl, Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:
Ofen für das Baguette vorheizen (Packungshinweise lesen)
Öl in einen großen Top oder Wok geben. Das Hackfleisch von allen Seiten gut anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lauch waschen und in kleine Ringe schneiden. Anschließend zum Hackfleisch geben. Ca. 5-6 Minuten mit anbraten.
Das Wasser zugießen und die Gemüsebrühe dazu geben. Alles ca. 10 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen. Danach den Schmelzkäse einrühren und noch einmal kurz aufkochen lassen.
Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat kräftig abschmecken.
Das Baguette in Scheiben schneiden und zur Suppe servieren.

Guten Appetit! ☺

www.graumitweissensternchen.de