


# Käse-Lauch-Suppe.



 **25 Min.**  
Vorbereitung

 **35 Min.**  
Gesamtzeit

 **einfach**  
Aufwand

Nährwerte pro Portion: 728 kcal | 38g Eiweiß | 57 g Fett | 9 g Kohlenhydrate

## Zutaten für:      Portion(en)

- EL **Sonnenblumenöl**
- g **gemischtes Hackfleisch (z.B. Mühlenhof)**
- TL **Mehl**
- Salz und Pfeffer**
- Zwiebel(n)**
- g **Lauch**
- ml **Gemüsebrühe (z.B. Naturgut)**
- g **Schmand**
- g **Schmelzkäse**
- EL **Grana Padano gerieben (z.B. San Fabio)**
- TL **Muskatnuss gerieben**
- TL **Thymian gerebelt (z.B. Würz&Co.)**

## Zubereitung:

- 1** Öl in einem breiten Topf erhitzen und das Hackfleisch darin scharf anbraten, dabei wenden und mit dem Mehl bestäuben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2** In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen, fein würfeln und hinzufügen.
- 3** Lauch putzen, waschen, trocknen und in feine Ringe schneiden.
- 4** Lauch zum Hack geben und ca. 2 Min. mitbraten. Dabei wenden.
- 5** Mit der Brühe ablöschen, alles einmal aufkochen lassen und dann mit Deckel bei wenig Hitze ca. 10 Min. leise köcheln lassen.
- 6** Schmand, Schmelzkäse und Grana Padano einrühren und warm werden lassen.

**Tipp:** Ggf. mit etwas Wasser verdünnen oder mit in Wasser aufgelöstem Mehl andicken, sodass die Suppe perfekt wird.

auf 2. Seite geht es lecker weiter

# Käse-Lauch-Suppe.

2. Seite / es geht lecker weiter

## Zubereitung:

- 7 Die Käse-Lauch-Suppe mit geriebener Muskatnuss, Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 8 Suppe in Suppentellern oder -schüsseln anrichten und mit ein paar Lauchringen garnieren.

**Tipp:** Dazu schmeckt Baguette oder ein kräftiges Bauernbrot.



QR-Code scannen und weitere  
Rezepte entdecken!

