

Käse-Lauch-Suppe



Das brauchst du:

500 g	Hackfleisch	* kleines Messer
2 Stangen	Lauch	* Brettchen
800 ml	Wasser	* großer Topf
2 EL	Gemüsepaste oder Gemüsebrühe	* Pfannenwender
1	Knoblauchzehe	* Knoblauchpresse
450 g	Schmelzkäse	
etwas	Salz, Pfeffer	

So geht´s:

1. Schneide den Lauch in feine Ringe und spüle ihn ordentlich ab. Den Knoblauch schälst du.

Nimm dir einen großen Topf und erhitze etwas Öl darin. Dann gibst du das

2. Hackfleisch dazu, bestreut es mit Salz und brätst es solange an, bis es krümelig ist. Rühre dabei gelegentlich um, damit es dir nicht anbrennt.
3. Als nächstes presst du die Knoblauchzehe in den Topf und gibst den Lauch dazu. Brate den Lauch samt Hackfleisch und Knoblauch für 5 Minuten an.
4. Mische deine Gemüsepaste oder -würfel mit dem Wasser und gieße es in den Topf. Rühre alles kräftig um und bring es zum Kochen.
5. Zum Schluss gibst du den Schmelzkäse hinzu und wartest bis er sich unter leichtem Köcheln aufgelöst hat. Rühre dabei regelmäßig um.
6. Schmecke deine Käse-Lauch-Suppe noch nach eigenem Geschmack mit Salz und Pfeffer ab.

Gesehen: https://www.familienkost.de/rezept_kaese-lauch-suppe-hackfleisch.html

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt