Porree-Käse-Suppe

Bei schlechtem Wetter kann eine gute Suppe Wunder wirken. Das gilt auch für diese köstliche Porree-Käse-Suppe, die mit einem ganz einfachen Rezept zubereitet wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

450 g	Faschiertes (vom Rind)
3 EL	Öl
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
3 Stangen	Lauch
1 l	Wasser
3 Stk.	Brühwürfel
260 g	Schmelzkäse
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss

Zubereitung

1. Für die Porree-Käse-Suppe zuerst Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Lauch putzen, in Ringe schneiden, gründlich abbrausen und abtropfen lassen.

2. Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Faschiertes hinzufügen und krümelig braten. Dann den Lauch dazugeben und unterrühren.

3. Mit Brühe ablöschen und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. Schmelzkäse einrühren, bis er komplett aufgelöst ist. Dann mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und servieren.

Tipp

Wer mag, kann die Hälfte des Sahne-Schmelzkäses durch Kräuter-Schmelzkäse ersetzen und in die Porree-Käse-Suppe einrühren.