

*** KOCHEN mit Thomas 22.05.2021 ***

Käse-Lauch-Hackfleisch-Suppe

Zutaten:

- 250 g Rinderhackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stangen Lauch
- 1/2 l Klare Brühe
- 150 g Crème fraîche
- 200 g Sahne-Schmelzkäse
- 150 g Kräuter-Frischkäse
- 100 ml Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- Öl



1. Lauch waschen und in Ringe schneiden
2. Hackfleisch mit Zwiebeln in etwas Öl anbraten
3. Knoblauch dazupressen
4. Lauch und Brühe zum Hackfleisch geben und garen
5. Crème fraîche, Schmelzkäse und Frischkäse unterrühren
6. Weißwein dazugeben
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
8. Etwa 30 Minuten köcheln lassen

Dazu passt Baguette sehr gut!