



Lauch-Käse-Suppe

Zutaten:

3 Stangen Lauch
200 gr. Schmelzkäse
200 gr. Kräuterschmelzkäse
250 gr. Hackfleisch
Sahne
rote Paprika
Zitrone
Zwiebeln
Knoblauch
Sauerrahm
Butter, Öl
Kräuter
Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Das Hackfleisch in einer heißen Pfanne anbraten. Eine gehackte Zwiebel und zwei Knoblauchzehen dazu geben. Dabei immer wieder umrühren. Den Lauch waschen und in grobe Ringe schneiden. Wenn das Hackfleisch schön angebraten ist, den Lauch mit in der Pfanne schmoren. Dann mit Salz und Pfeffer würzen. Ein paar Salbeiblätter klein schneiden und zusammen mit einem Rosmarin-zweig unter die Hackmischung rühren. Mit Sahne das Gemisch ablöschen, dann den Schmelzkäse und ein Stück Butter untermischen. Mit dem Saft einer halben Zitrone abschmecken.

Wenn das Ganze durchgekocht ist, noch den Sauerrahm dazugeben. Eine Paprika würfeln und nur leicht köcheln lassen. So behält das Gemüse seinen Biss.

Anrichten und Fertig!



FRANKEN
FERNSEHEN