

KÄSE-LAUCH SUPPE MIT GORGONZOLA

KÄSE-LAUCH SUPPE MIT GORGONZOLA

Die Käse-Lauch Suppe gehört ja zu den Dingen die ich unglaublich gerne mag und die mich einfach immer und immer wieder zu Experimenten verleiten. Warum kann ich euch nicht erklären, ich liebe den Klassiker, aber immer wenn ich sie kochen will habe ich auf einmal ganz neue Ideen die jetzt, gleich und sofort ausprobiert werden müssen. In diesem Fall sollte etwas Karotte mit in die Suppe. Davon habe ich nämlich noch gute 6m Pflanzreihe im Beet und die wollen verwertet werden bevor der große Frost kommt. Dafür habe ich diesmal die Pilze weggelassen und beim Einkaufen spontan noch ein ordentliches Stück Gorgonzola eingepackt. Die Gemüsebrühe konnte ich dank Lauch und Karotte auch weglassen – das gelingt mir in letzter Zeit immer öfter. Als Ergebnis hatten wir diese super leckere Suppe zum Abendessen und die passt wunderbar für die heutige Aktion der Rettungstruppe – denn ganz ehrlich, das Rezept ist so einfach, dass ihr dafür wirklich kein Fix-Tütchen braucht!



Zutaten für 2-3 Personen:

2 kleine Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

etwas Rapsöl

400g Rinderhackfleisch

Pfeffer & Salz

500ml Wasser

½ Lauchstange

2 Karotten

200g Schmelzkäse

200g Gorgonzola

1 gute Prise Muskat

Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und klein schneiden. In etwas Rapsöl anschwitzen und das Fleisch dazu geben. Bei stärkerer Hitze anbraten bis das Fleisch krümelig wird. Mit Salz würzen. Die Lauchstange in dünne Ringe und die Karotte in kleine Würfel schneiden.



Das Fleisch im Topf mit Wasser ablöschen und das Gemüse dazu geben. Kurz aufkochen lassen und dann den Käse einrühren. Erst den Schmelzkäse und dann den klein gepflückten Gorgonzola. Die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren (hier 8 von 14) und rühren, rühren, rühren bis der Gorgonzola

komplett geschmolzen ist.



Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

In passenden Tellern oder Schalen anrichten und sofort servieren - aber Vorsicht: heiß!



Mit dabei bei der aktuellen Rettungsaktion:



Genial Lecker http://www.genial-lecker.de/archiv/2015/11/rezept_blumenkohlcremesuppe.html -
Blumenkohlcremesuppe

giftigeblonde <http://wp.me/p2Na6l-3b4> Wildschwein Gulaschsuppe

Aus meinem Kochtopf <http://aus-meinem-kochtopf.de/franzoesische-zwiebelsuppe-ueberbacken/>
Französische Zwiebelsuppe überbacken

Feinschmeckerle <http://feinschmeckerle.de/2015/11/14/petersilienwurzel-karotten-kartoffel-suppe/>
Petersilienwurzel Karotten Kartoffel Suppe

Obers trifft Sahne <http://www.oberstrifftsahne.com/2015/11/wir-retten-die-suppe-lieber-selbst.html>
Winterlicher Gemüsetopf mit Gänsefleisch

Anna Antonia Gemüsesuppe à la mode Jeunesse <https://annaantonia1.wordpress.com/?p=726>

Was du nicht kennst... Kartoffeleintopf mit Paprika und Möhren <http://wasdunichtkennst.de/recipe/-kartoffel-eintopf-mit-paprika-und-moehren>

Küchenliebelei - Omas Kappes-Eintopf <http://kuechenliebelei.blogspot.com/2015/11/-gerettet-omas-kappes-eintopf.html>

auchwas „Borschtsch“ <http://auchwas.blogspot.de/2015/11/wirrettenwaszurettenist-eintopf.html>

brotbackliebeundmehr - Lauch-Rahm-Suppe mit Grünkern [https:// http://brotbackliebeundmehr.com/2015/11/14/wirrettenwaszurettenist-die-kulinarische-rettungsaktion-lauch-rahm-suppe-mit-gruenkern/](https://http://brotbackliebeundmehr.com/2015/11/14/wirrettenwaszurettenist-die-kulinarische-rettungsaktion-lauch-rahm-suppe-mit-gruenkern/)

Jankes*Soulfood - <http://jankessoulfood.blogspot.com/2015/11/wir-retten-was-zu-retten-ist-eintopfe.html>

Gemüse-Gulaschsuppe

Barbaras Spielwiese - Tomatencremesuppe <http://barbaras-spielwiese.blogspot.com/2015/11/->

[tomatencremesuppe.html](#)

kebo homing - Gemüseeintopf mit Selchfleisch

<http://kebohoming.blogspot.de/2015/11/wir-retten-wieder-gebundene-suppen.html>

our food creations - Grumbeersupp mit Woi (Kartoffelsuppe mit Wein)

<http://ourfoodcreations.blogspot.de/2015/11/wir-retten-was-zu-retten-ist-suppen.html>

Fliederbaum <http://fliederbaum.blogspot.de/2015/11/wir-retten-was-zu-retten-ist-orange.html>