

KÄSE-LAUCH SUPPE

KÄSE-LAUCH SUPPE

Diese Käse-Lauch Suppe ist ein absoluter Klassiker, egal ob für 1, 2, 3, ... 10 oder 20 Leute - das Motto lautet: minimaler Aufwand und maximales Ergebnis! Gerade für Partys ist diese Suppe super beliebt weil sie eine tolle Grundlage bietet, eigentlich allen schmeckt und lange satt macht. Außerdem kann sie ohne viel Aufwand auf kleinster Stufe auf dem Herd warm gehalten werden - ab und an umrühren genügt.



ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

600g Schmelzkäse (3x200g)

400g Schmand (2 Becher)

400g Hackfleisch

etwas neutrales Pflanzenöl

2 Stangen Lauch

4 Knoblauchzehen

250g Champignons

750 ml Gemüsebrühe

Pfeffer

Salz

1EL Limettensaft

1 TL Paprikapulver (edelsüß)

Muskat (frisch gerieben oder ca. ½ TL gemahlener Muskat)

Petersilie (frisch oder getrocknet)

Als Beilage ein Baguette oder sonstiges Brot

ZUBEREITUNG:

In einem ausreichend großen Topf das Öl erhitzen. Das Hackfleisch scharf anbraten. Den Lauch in Ringe schneiden und ordentlich abspülen um Sand und Schmutzreste zu entfernen. Zusammen mit dem in Scheiben geschnittenen Knoblauch und den geviertelten Champignons zum Hackfleisch in den Topf geben. Mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen.



Wenn das Hackfleisch etwas angebraten und der Lauch ordentlich zusammengefallen ist den Schmelzkäse und den Schmand einrühren und alles unter gleichmäßigem Rühren aufkochen. Aufpassen, dass nichts anbrennt.

Die Gemüsebrühe dazugeben. Mit Muskat und Limettensaft abschmecken. Bei Bedarf noch mit Pfeffer und Salz nachwürzen.



Zum Schluss die klein gehackte Petersilie einrühren. Ein wenig Petersilie als Deko beiseite stellen.

Die Käse-Lauch Suppe auf dem Teller anrichten und mit etwas Petersilie dekorieren oder mit einer großen Kelle im Topf für das Partybuffet freigeben.

Dazu als Beilage ein Brotkörbchen anrichten.

Guten Appetit!

