



## Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch



40 Minuten



4 Portionen

### Zutaten

500 gramm gemischtes  
Hackfleisch

3 Stangen Lauch

250 gramm Schmelzkäse

1 Becher Crème fraîche

3 Würfel Gemüsebrühe

700 ml Wasser

3 EL Öl

Salz

Pfeffer

Muskat

1 Baguette

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

### Zubereitung

1. Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Knoblauch pressen sowie den Lauch in kleine Ringe schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen. Das Hackfleisch darin von allen Seiten gut anbraten, Zwiebel und Knoblauch zufügen und mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Lauch zum Hackfleisch geben und ca. 5 Minuten anbraten. Das Wasser zugießen, Brühwürfel hineingeben und alles ca. 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Den Schmelzkäse unter Rühren in der Brühe auflösen. Crème fraîche einrühren und noch einmal kurz aufkochen lassen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken.
2. Das Baguette in Scheiben schneiden und zu der Suppe reichen.