

Käse-Lauch-Hack-Suppe (für 5 Liter)

Zutaten: 1 kg tiefgefrorenen Porree
1,5 Liter Gemüsebrühe
5 Päckchen Schmelzkäse a 200 g
1,5 kg gemischtes Hackfleisch
Salz
Pürreepulver

Zubereitung

Tiefgefrorenen Porree in der Gemüsebrühe garen, Schmelzkäse dabei geben und kurz aufwallen lassen.

Gemischtes Hackfleisch extra anbraten, danach etwas salzen und in die Suppe geben.

Sollte das Ganze etwas zu flüssig geworden sein, kann man es mit etwas Pürreepulver binden.