

Neujahrs-Käse-Lauch-Suppe - auch als vegetarische Variante

Zutaten für 4 Personen:

1 Suppengrün
3 Stangen Lauch (ca 250 g)
1 Zwiebel
1 Gemüsezwiebel
200 g Schmelzkäse
125 g Champignons
250 g Hackfleisch
1 Creme Fraiche
Pfeffer, Salz nach belieben
Pflanzenfett/Öl
Frische Petersilie

Zubereitung:

Suppengrün kleinschneiden und mit Salz, Pfeffer 3/4 ltr kräftige Gemüsebrühe kochen.

Lauch kleinschneiden und die Gemüsezwiebel in kleine Stücke schneiden. Beides in etwas Fett/Öl andünsten. Mit der gesiebten Brühe aufkochen und köcheln bis der Lauch weich ist. Dann Schmelzkäse zugeben und bei mittlerer Hitze gut schmelzen lassen.

Nun 1/2 Zwiebel in kleine Stücke schneiden, in Fett andünsten und das Hackfleisch mit Pfeffer und Salz gut würzen, zugeben und gut anbraten. Dann 1/2 Zwiebel andünsten und die geschnittenen und gewürzten Champignons anbraten.

Sobald der Käse geschmolzen ist, das angebratene Hackfleisch und die angebratenen Champignonstreifen unterheben und gut verrühren. Die Suppe vom Herd nehmen und mit Creme frech verfeinern.

Die Petersilie hacken und auf die aufgetragene Suppe verteilen.

Wer eine vegetarische Variante bevorzugt nimmt eine Stange Lauch mehr und 200 g Champignons.

Guten Appetit !