

## Käse-Lauch-Suppe

VORBEREITEN

5  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für die Suppe

1 Zwiebel  
2 Stangen Lauch  
1 Esslöffel Rapsöl  
500 g gemischtes Hackfleisch  
1 Teelöffel Paprikapulver  
750 ml Gemüsefond  
400 g Schmelzkäse  
Salz, Pfeffer

#### Zum Garnieren

4 Esslöffel Crème fraîche

- 1 -

Zwiebel schälen und fein würfeln. Lauch putzen, längs halbieren und in dünne Ringe schneiden. Helle und grüne Lauchringe trennen. Grüne Lauchringe in kochendem Salzwasser blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken und beiseitestellen.

- 2 -

Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel darin glasig dünsten. Hackfleisch dazugeben und ca. 5 Minuten lang scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Einen Teil zum Garnieren beiseitestellen.

- 3 -

Helle Lauchringe zum Hackfleisch in den Topf geben, 2-3 Minuten mit anbraten und mit Gemüsebrühe ablöschen. Hitze reduzieren und Schmelzkäse einrühren, 10-15 Minuten köcheln lassen. Ein paar grüne Lauchringe zum Garnieren beiseitelegen, restliche zur Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 -

Mit Crème fraîche, Hack und grünem Lauch garnieren.

Wer ist der heimliche Star auf jeder Party? Neben der [Pizzasuppe](#) ganz klar die **Käse-Lauch-Suppe**! Cremig, würzig und mit ordentlich Hackfleisch wartet sie im Topf, bis die ersten Gäste zum Teller greifen und die Suppenkelle schwingen. Dann heißt es lossuppen, bis die Mägen gefüllt sind und nur noch ein Verdauungsschnäpschen hilft. Bei dir steht gerade keine Party an? Egal, Käse-Lauch-Suppe geht immer und ist gerade im **Winter** eine willkommene Suppe am Abendtisch.