

# Käse - Porree - Suppe

## Zutaten:

300 g Hackfleisch  
200 g (Sahne) Schmelzkäse  
200 g (Kräuter) Schmelzkäse  
3 Stangen Porree  
2 große Zwiebeln  
1 Dose Champignons  
750 ml Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer, Öl

## Zubereitung:

- Zwiebeln klein hacken.
- In Öl die Zwiebeln glasig dünsten.
- Das Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Porree in halbe Ringe schneiden.
- Champignons in dünne Scheiben schneiden.
- Beides in wenig Öl dünsten.
- Hackfleisch, Porree und Champignons in einen Topf füllen.
- Die Gemüsebrühe zugießen.
- Alles zum Kochen bringen.
- Den kleingeschnittenen Schmelzkäse unterrühren.
- Etwa 10 - 15 Minuten köcheln lassen.