Suppenrezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)

Käse - Porree - Suppe (Toni - Vroni - 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.