

Polar's Kochstudio

Rezept 04 / 2008

Kaesesuppe

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Hackfleisch, gemischtes
1 Glas Champignons, geschnittene
2 Stange/n Porree
1 Zwiebel(n)
1 Liter Brühe
2 Pck. Schmelzkäse (light), mit oder ohne Kräuter

Zubereitung:



Das Hackfleisch in einem großen Topf anbraten. Porree der Länge nach aufschneiden, quer in kleine Stücke schneiden und im Sieb gut abspülen. Die Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden. Porree, Zwiebel und Champignons zum Hack geben und die kochende Brühe dazugeben. Den Käse in der Suppe schmelzen und kurz aufkochen lassen. Zu dieser Suppe kann man gut Baguette servieren. Auch aufgewärmt schmeckt sie noch sehr gut.

Zubereitungszeit: 25 Minuten