Lauch-Hack-Suppe

Kategorie: Suppen und Eintöpfe - Aufwand: gering - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: nein

2,0 Stangen	Lauch
100 g	Champignons
100 g	gemischtes Hack
300 ml	Gemüsebrühe
50,0 g	Frischkäse
	Salz & Pfeffer

(Angaben für 2 Personen)



Diese würzige Suppe ist schnell zubereitet und tut besonders an kalten Winter- und ungemütlichen Herbsttagen gut. Die Suppe schmeckt auch ohne die Champignons gut.

Zubereitung

Den Lauch und die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Das Hack in einem Topf anbraten, Lauch und Champignons hinzugeben und ebenfalls kurz anbraten. Dann mit der Brühe ablöschen und köcheln lassen, bis der Lauch gar ist. Den Frischkäse hineinrühren. Alles noch einmal aufkochen lassen.