

Lauch-Käse-Suppe



Zubereitung:

Stielansatz vom Porree abschneiden, in fingerdicke Ringe schneiden, gut waschen und abtropfen lassen.

Zwiebeln abziehen, würfeln und mit dem Hack in Öl anbraten. Porree und Salz hinzufügen und mitbraten, bis das Gemüse weich wird. Mit Wein ablöschen und den Alkohol verkochen lassen.

Gemüsebrühe und Gewürze hinzugeben und 10-15 Minuten köcheln lassen bis der Porree ganz weich ist. Hitze herunter regulieren und den Frischkäse unterrühren. Hartkäse reiben, Topf vom Herd nehmen, und den Käse schmelzen lassen.

Die Suppe auf Teller verteilen und mit Schnittlauch bestreuen.

4 Personen

4 Porreestangen (700 g)

2 Zwiebeln (100 g)

400 g Hack

6 EL Bratöl

1 TL Salz

300 ml Weißwein, trocken

1 l Gemüsebrühe

2 TL ERWIN'S SÜßER KNOFI

1 TL Pfeffer, grob

½ – 1 TL Pfeffer

1 TL Muskat

150 g Frischkäse

120 g Hartkäse

½ hv Schnittlauchröllchen