

Porree-Käse-Suppe

Bild

Anzahl Personen:	4
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Warte-/Ofenzeiten:	-
Stück:	-

... Klassiker, tolles Partyrezept mit Hackfleisch

Zutaten:

800g Rinderhack
160g Zwiebel (2 große)
0,8 Liter Gemüsebrühe
500g Porree geputzt (2 Stangen)
200g Schmelzkäse (Sahne oder Kräuter)
150g Creme fraiche
2 Knoblauchzehen
2 Eßl Öl zum braten
Pfeffer
Prise Zucker
Salz
(optional frisch geriebene Muskatnuss)
Etwas Petersilie für die Deko

Zubereitung:

1. Porree putzen, längs halbieren und in halbe Ringe schneiden.
2. Zwiebeln putzen und in kleine Würfel schneiden.
3. Knoblauch fein würfeln.
4. Hack in einem Topf in Öl anbraten.
5. Zwiebeln zufügen und ebenfalls anbraten.
6. Porree und Knoblauch zufügen und anschwitzen.
7. Gemüsebrühe zufügen und 20min köcheln lassen.
8. Schmelzkäse und Creme fraiche zufügen.
9. Mit Pfeffer, Salz und eine Prise Zucker abschmecken.
10. Mit Petersilie anrichten und mit Baguette Brot servieren.

Tipps und Hinweise:

Die Suppe eignet sich wirklich sehr gut für eine Party oder Geburtstag, weil sie sich wunderbar vorbereiten lässt. Dazu ist sie noch sehr einfach zu kochen, auch in größeren Mengen.

Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit



Gefunden bei: www.eat-and-enjoy.de