

KÄSESUPPE

Rezept von den Landfrauen Bensheim-Fehlheim

Zutaten für 4 Personen

80g Dörrfleisch
1 Zwiebel
250g Hackfleisch
1 Stange Lauch
1l kräftige Brühe oder 1l Wasser
1 Beutel Spargelcreme-Suppe
2 Ecken Schmelzkäse
Schnittlauch
Pfeffer
Knoblauchpulver

Zubereitung:

Dörrfleisch und Zwiebel klein hacken und anbraten. Das Hackfleisch und den in Ringe geschnittenen Lauch dazugeben und andünsten. Mit Pfeffer und Knoblauchpulver würzen und die Brühe dazugeben. Sehr gut schmeckt die Suppe auch, wenn man stattdessen 1 l Wasser und einen Beutel Spargelcreme-Suppe nimmt. Die Suppe 5 Minuten kochen lassen. Nun den Schmelzkäse dazugeben und die Suppe noch mal erhitzen. Vor dem Servieren die Käsesuppe mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen.