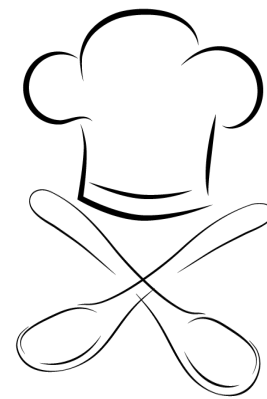




## Unsere Rezeptempfehlung: Käsesuppe (4 Pers.)

### Zutaten:

1 EL Öl  
2 Zwiebeln  
250g Gehacktes  
1 l Brühe  
500g Lauch (Porree)  
300-400g Kräuterschmelzkäse  
2-3 EL Weißwein  
Oregano  
Creme fraîche



### Zubereitung:

Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Gehacktes darin anbraten. Brühe zum Kochen bringen. Lauch in Ringe schneiden, zur Brühe geben und darin garen. Danach über ein Sieb schütten und die Brühe zurück in den Topf geben. Kräuterschmelzkäse zufügen und verschlagen. Die Suppe wieder zum Kochen bringen. Mit Weißwein, Oregano und Creme fraîche abschmecken. Das gebratene Hack-Zwiebelgemisch und den Lauch als Einlage in die Suppe geben. Mit Käsestange und Partybrötchen servieren.

**Guten Appetit!!!**

Empfohlen von: Nicole