

Käse-Lauch-Suppe

500 g	Hackfleisch
2	Zwiebeln
2 EL	Öl
1 Dose	Champignons
3 Stangen	Lauch
1 Liter	Gemüsebrühe
400 g	Schmelzkäse (Sahne und/oder Kräuter)

- Zwiebeln fein hacken und mit dem Hackfleisch im Öl kräftig anbraten
- den Lauch und die Champignons klein schneiden und zum Hackfleisch-Zwiebel-Gemisch hinzu geben
- alles mit der Gemüsebrühe ablöschen und den Schmelzkäse unterrühren
- das ganze ca. ½ Stunde auf kleiner Flamme köcheln lassen
- am besten über Nacht ziehen lassen