

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch

Würzige Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch und Schmelzkäse

Wie schon einige Male erwähnt bin ich ja nicht so der Suppen-Freund, aber Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch mag ich in der Tat recht gerne. Zuletzt habe ich diese Suppe gegessen, als ich noch zu Hause bei meinen Eltern gewohnt habe und hatte jetzt mal wieder richtig Lust darauf. Gekocht hab ich die Käse-Lauch-Suppe nach dem Rezept meiner Mama und ich hatte wirklich vergessen, wie lecker die eigentlich ist ☐

Die Suppe ist total einfach und in etwa 30 Minuten fertig. Zur Freude meinerseits also wieder mal ein recht schnelles Rezept. Bei uns gab es einfach nur ein Stück frisches Baguette dazu, was vollkommen ausreichend war. Auch für "Kalorienzähler" und "Low Cabler" ist die Käse-Lauch-Suppe super geeignet.

Super sättigend – Einfach & schnell zubereitet

Viele Zutaten benötigt die Suppe nicht. Hackfleisch, Lauch und Schmelzkäse bilden die Basis. Dazu kommen nur noch Brühe und einige Gewürze. Hackfleisch anbraten ist in der Tat eine schnelle Sache. Dazu gesellen sich Lauch, Brühe und der Käse. Gewürzt und abgeschmeckt wird mit Salz, Pfeffer, Muskat, Koriander, Estragon und etwas Rosmarin. Eine wirklich leckere Geschmacks-Kombination.

Das Original-Rezept meiner Mama beinhaltet Dosen-Champignons,

welche zusammen mit dem Lauch in die Suppe kommen. Ich bin aber auch nicht so der Liebhaber von Pilzen, weshalb ich diese weggelassen habe. Anstelle des Frischkäses könnt ihr auch gut Schmand oder Creme fraiche verwenden.



Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Suppen & Eintöpfe zum ausprobieren & nachmachen



Dinkel-Joghurt-Brot



Protein Pfannenbrot mit Käse



Einfaches Weizen-Sauerteigbrot



Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot



Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe



Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette



Laugenkonfekt



Neuerscheinung

Kalorienarme Rezepte

Kalorienzählen leicht gemacht
110 Rezepte unter 500 Kalorien
für ein kalorienarmes Frühstück

**Ab sofort als eBook
& Taschenbuch erhältlich!**

[mehr Infos zum Buch](#)