

# Lauch-Hackfleisch-Suppe



## Zutaten:

5 Stangen Lauch  
6 Kartoffeln  
400 g Hackfleisch  
200 g Schmelzkäse  
3 Knoblauchzehen  
Brühe, hier Gemüsebrühe (Instantpulver)  
Öl, hier Sonnenblumenöl  
Zitronensaft  
Salz  
Pfeffer  
Frisch gerieben Muskatnuss

## Zubereitung:

- Lauch putzen (die Enden abschneiden, längst aufschneiden und gut unter fließendem Wasser die Erde und den Sand zwischen den Lauchschichten ausspülen) und in Ringe schneiden. Den grünen Teil des Lauchs mitverwenden, er ist besonders aromatisch.
- Kartoffeln schälen und würfeln.
- Knoblauch schälen und fein würfeln.
- In einem großen Topf, hier wird ein Schnellkochtopf verwendet, etwas Öl erhitzen und den Knoblauch andünsten. Wenn der Knoblauch anfängt zu duften, Hackfleisch hinzufügen und dieses bröselig anbraten, dabei immer wieder rühren.
- Grüne Lauchringe in den Topf geben und andünsten, bis sie etwas zusammenfallen, jedoch nicht braun werden lassen.
- Jetzt die weißen Lauchringe hinzugeben und alles gut durchrühren.
- Kartoffelwürfel hinzufügen und mit Wasser ablöschen. Mit 1 ½ Teelöffel Instantbrühe die angehende Suppe würzen.
- Den Topfdeckel zumachen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. (Im Schnellkochtopf wird die Suppe besonders sämig, es kann jedoch ein normaler Topf verwendet werden. Hier verlängert sich die Kochzeit auf 30-40 Minuten, zugedeckt, einen kleinen Spalt auflassen und leise köcheln).
- Anschließend den Schmelzkäse in die Suppe geben, gut umrühren, mit Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss und Saft einer halben Zitrone abschmecken.
- Mit Kräutern (z.B. Bärlauch, Petersilie, Dill) servieren.
- Guten Appetit!

