



Käsesuppe

Zutaten:

2 Zwiebeln
50 g. durchwachsener Speck
1 EL öl
250 g. Gehacktes
1-2 Stangen Porree
1 Btl. Champignon-Creme-Suppe
2 Ecken Champignon-Creme-Suppe
Schnittlauch
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln in Öl mit ausgelassenem Speck glasig dünsten, Hackfleisch dazugeben und kleinbröselig braun braten, Porree putzen, waschen in Ringe geschnitten dazu geben, mit 1 l Wasser auffüllen. Champignon-Creme-Suppe einrühren, 15-20 Min köcheln. Käsecreme unterrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Evtl. mit etwas Cayennepfeffer würzen.

Die Suppe wird mit Schnittlauchröllchen bestreut als Partysuppe oder leichtes Mittagessen serviert.