

# Käse-Porree-Suppe

---

1 kg Porree, 600 g Rinderhack, 1 Gemüsezwiebel, 200 g Sahne-Schmelzkäse, 200 g Kräuter-Schmelzkäse, 1 l Gemüsebrühe, 200 ml Sahne, 1 EL Öl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Muskat

Porree putzen und in Ringe schneiden, dann in der Brühe 15 Minuten garen und pürieren. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, darin das Hack anbraten, die in Würfel geschnittene Gemüsezwiebel dazugeben, mit den Gewürzen kräftig würzen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Dann Käse und Sahne und das Hack zu dem Porree geben und noch 5 Minuten köcheln lassen (bis der Käse geschmolzen ist).

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!