



## Käse-Porree Suppe mit Hackfleisch

### Zutaten:

1 Zwiebel, mittelgroß	100ml Sandgrube 13 Gr. Veltl
1 Möhren	500ml Gemüfefond
2 Stangen Porree, Lauch	1/2 Bund Petersilie
250g Hackfleisch gemischt	100ml Sahne
Salz, Pfeffer zum abschmecken	200g Milkana Schmelzkäse
100g Speckwürfel	

### Zubereitung:

Die Zwiebel und die Möhre in Würfel und den Lauch in feine Streifen schneiden.

Das Hackfleisch in einem Topf in Öl anbraten, salzen und pfeffern. Sobald der Fleischsaft verdampft ist, die Speckwürfel und die Zwiebel hinzugeben und kurz mit anbraten. Dann den Lauch und die Möhre dazugeben, kurz mit schmoren und mit Weißwein ablöschen.

Danach die Brühe dazu gießen und aufkochen lassen. Für ca. 20 min. kochen lassen. Dabei hin und wieder umrühren.

Währenddessen die Petersilie klein hacken und nach den 20 min. zusammen mit Sahne und Schmelzkäse einrühren