Käsesuppe
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 l Wasser, 2 Würfel Brühwürfel, 3 Packungen Kräuterschmelzkäse, 1 Packung Rahmporree (Tiefkühl), 300 gr Gemischtes Hack, 1 große Zwiebel, 1 Ei, 1 kleines Glas Champignons.

Die Vorbereitungen:

Das Hackfleisch mit der kleingehackten Zweibel, und dem Ei, Salz und Pfeffer fertig machen. Ggf. ein aufgeweichtes Brötchen hinzufügen, dann wird das Hack lockerer.

Die Zubereitung:

1. Das fertige Hack in kleine Klopse formen und bei starker Hitze in einer Pfanne gut anbraten.2. Wasser zum Kochen bringen, Brühwürfel hinzufügen. Wasser von der Kochstelle nehmen. 3. Den Käse, die Champignons (mit Flüssigkeit) und den Rahmporree hinzufügen. Alles gut umrühren und bei schwacher Hitze ca. 10 min. köcheln lassen.4. Die Klopse dem Topf hinzufügen und nochmals ca. 10 min köcheln lassen.