



# CREMIGE KOCHKÄSE-SUPPE

Ihr liebt Etelser Kochkäse und im Winter heiße Suppen? Kombiniert doch beides!

## ZUTATEN

Für 2 Personen

1kg Lauch

250g braune Champignons

500g Hackfleisch, gemischt

1 Zwiebel

Öl

200-300g Etelser Kochkäse

Etwas Essig

Salz

Pfeffer

750ml Wasser



## ZUBEREITUNG

1

Den Lauch halbieren, waschen und in Streifen schneiden. Champignons mit einem Küchenkrepp säubern und je nach Größe vierteln oder halbieren. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

2

Das Hackfleisch in einem Topf mit wenig Öl scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Lauch und Zwiebel dazu geben und durchrühren. Solange dünsten, bis der Lauch etwas zusammengefallen ist. 750ml Gemüsebrühe angießen und 20 Minuten köcheln lassen. 5 Minuten vor dem Ende die Pilze dazu geben.

3

Den Kochkäse anschließend in die Suppe einrühren und abschmecken.

### MEINE NOTIZEN

---

---

---

---