

# Kochen mit Klaus

## Hack-Käsesuppe mit Lauch

Zutaten: (für 5-6 Personen)

- Olivenöl, 500 g gem. Hackfleisch, Salz, Pfeffer, 250 g Bauchspeck,
- 3 Lauchstangen, 3 Zwiebeln, 4 Knobizehen, 0,6 l Fleischbrühe, Maggi
- 0,7 l Gemüsebrühe, 3 Möhren, je 200 g Sahne- u. Kräuterschmelzkäse,
- Petersilie

### Zubereitung:

1. Möhren grob raspeln. Bauchspeck in Streifen schneiden. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Lauch waschen u. in breite Ringe schneiden.



2. Öl in einem großen Topf erhitzen, den Bauchspeck anbraten u. herausnehmen. Hackfleisch im Bratfett krümelig braten. Zwiebeln u. Knobi mit dünsten, pfeffern u. herausnehmen. Lauch u. Möhren in Öl anbraten, Hack u. Speck unterheben u. mit der Brühe auffüllen. Ca. 15 Min. garen.



3. Käse unterrühren u. schmelzen lassen. Suppe mit Salz, Pfeffer u. Maggi abschmecken. Petersilie unterrühren.



*Tipp des Chaoten: Dazu Baguette reichen.*

