Käse-Lauch-Hack-Suppe

Zutaten

Für die Suppe:

2 Stangen	Lauch
1	Zwiebel
3 EL	Öl
500 g	gemischtes Hackfleisch
1 gehäufter EL	Mehl
800 ml	Gemüsebrühe
1 Becher	Crème fraîche
250 g	Schmelzkäse
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Muskat

Für das Topping:

6 Scheiben	Bacon
3 Scheiben	Toast

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen
Zubereitungszeit: 35 Min.

pro Portion: 2917 kJ, 697 kcal, 18,6 g Kohlenhydrate, 29,8 g Eiweiß, 57,9 g Fett, 149 mg Cholesterin, 2,78 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Die Käse-Lauch-Hack-Suppe ist wohl der heimliche Star unter den Suppen, denn jeder kennt sie und jeder liebt sie. Wir haben unsere Version der Käse-Hack-Lauch-Suppe noch mit einem knusprigen Topping aus Bacon und geröstetem Brot gepimpt und können gar nicht genug davon bekommen! Probiere es doch auch mal aus, das Rezept ist echt super einfach!

Step 1:
Zuerst den Lauch putzen, dann in Ringe schneiden und waschen. Nun die Zwiebel schälen und fein würfeln. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Das Hack darin für ca. 5 Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Step 2:
Dann einen weiteren EL Öl in den Topf geben und den Lauch und die Zwiebel weitere 3 Minuten anbraten. Dann alles mit Mehl bestäuben, verrühren und mit der Brühe ablöschen.

Step 3:
Das Ganze 5 Minuten köcheln lassen, dann die Crème fraîche und den Schmelzkäse einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Step 4:
Für das Topping zuerst den Bacon in eine Pfanne knusprig braten. Dann das Toastbrot ebenfalls fein würfeln. Den fertigen Bacon aus der Pfanne nehmen und klein hacken. Nun das Brot im Baconfett rösten und wieder mit dem Speck vermengen.

Step 5:
Die fertige Suppe auf einem Teller anrichten und mit dem Topping garnieren.