

Hackfleisch-Lauch-Suppe

Für 1½ Liter



2 EL Holl-Rapsöl
2 mittlere Lauchstängel
1 Zwiebel, gehackt

Halbieren, waschen, fein schneiden. Gemüse im Öl dünsten, leicht salzen.

2 Rüebli

Rüsten, halbieren, in Scheiben schneiden, mitdünsten.

300 g Hackfleisch
Salz, Pfeffer

Zum Gemüse geben, dünsten, würzen.

9 dl Gemüsebouillon
1 EL italienische Kräutermischung
150 g Schmelzkäse (z.B. « Gala »)

Beifügen, aufkochen, während rund 20 Minuten köcheln lassen.

1½ dl Rahm

Beigeben, erhitzen, abschmecken und servieren.

Dieses Rezept sowie die Rubrik « **Tipps & Tricks** » der Weiterbildung Hauswirtschaft finden Sie auf www.grangeneuve.ch/weiterbildung/
Rezept "Über den Tellerrand" – Ausgabe Nr. 55 – Februar 2021