

## **Rezept der Studientags-Suppe vom 24. Oktober 2015**

### **Hackfleisch-Käse-Lauch-Suppe**

Zutaten für 4 Personen:

500 g Lauch, 500 g gemischtes Hackfleisch, 1 weiße Zwiebel, 200 g Schmelzkäse mit Kräutern, 200 g Sahneschmelzkäse, 75 ml Weißwein, gut 1 L Rinderbrühe, Gewürze: Salz, Pfeffer und Muskat.

Zubereitung:

- Zwiebel kleinhacken und mit dem Hackfleisch anbraten
- Den Lauch in dünne Ringe schneiden, kurz mitbraten
- Brühe aufgießen und aufkochen
- Schmelzkäse darin auflösen
- Kochen bis Lauch weich ist
- Wein zugeben (aufkochen lassen) und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.