

# KÄSE-LAUCH-HACK-SUPPE

## Zutaten

- 500 g Hackfleisch, gemischt
- 2 ½ Stangen Lauch
- 250 g Schmelzkäse
- 200 g Crème fraîche
- 700 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Butterschmalz
- 2 Knoblauchzehe
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskat, gemahlen
- 1 Bund Schnittlauch

## Zubereitung

Lauchstangen putzen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden.

Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und das Hackfleisch darin anbraten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Lauchringe dazugeben und kurz mit anbraten. Die Gemüsebrühe dazu gießen und alles insgesamt ca. 10 Min. köcheln lassen.

Schmelzkäse und Crème fraîche dazu geben. Knoblauch schälen und hineinpressen.

