

Rezept

Weißkohl-Lauch-Käsesuppe

Zutaten für 4 Personen

Arbeitszeit: ca. 20 min

- ca. ½ Kopf Weißkohl oder Spitzkohl
- 1 Stange Lauch, bzw. Porree
- 250 g Hackfleisch
- 200 g Schmelzkäse
- 200 g Schmelzkäse mit Kräutern
- 3 Knoblauchzehen (wer mag)
- Salz, Pfeffer, Paprika, Kümmel
- 500 g Gemüsebrühe
- 125 ml Sahne
- Olivenöl

Den Weißkohl und den Lauch waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden, beides in eine Pfanne mit etwas Olivenöl geben und bei mittlerer Hitze anbraten. Wer mag kann nun auch die Knoblauchzehen klein hacken und hinzu geben. Alles zusammen solange brutzeln lassen bis sich der Kohl leicht bräunlich einfärbt.

Jetzt kann das ganz mit der Gemüsebrühe aufgegossen werden. Für alle nicht Vegetarier: das Hackfleisch separat nach Geschmack würzen und anbraten, anschließend zum Kohl geben und alles zusammen weiter schmoren lassen.

Abschließend den Schmelzkäse und die Sahne zugeben und weiter bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis sich der Käse gelöst hat und dem Ganzen seine cremige Konsistenz gibt.

Abschmecken und servieren.

Guten Appetit!

[Zurück](#)