



Champignon - Porree (Lauch) - Käse - Curry - Suppe

★★★★★

Suppen & Eintöpfe

Vorbereitungszeit: 15 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 10 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

1 kg Porree, geputzt und in Ringe geschnitten, geht auch TK
1 kg Champignons, geputzt und in Scheiben geschnitten, geht auch TK oder aus der Dose
1 große Zwiebel(n), fein gewürfelt
500 g Hackfleisch, je nach Wunsch
800 g Schmelzkäse, (Kräuter light 9% Fett)
600 g Sahne-Schmelzkäse, (light 9% Fett)
1 ½ Liter Gemüsebrühe
2 EL, gestr. Curry
¼ Liter Wasser

NÄHRWERT

Calories: 628 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Porree-Lauch in der Brühe ca. 30 Min köcheln lassen. Die Champignons dazu geben und alles zusammen weitere 30 Min. kochen. Bei TK-Ware verlängert sich die Zeit etwas.

Das Hack (gemischtes-fettreduziertes-Tartar oder Geflügel, ich nehme immer 250g fettreduziertes und 250g Tartar) mit Salz und Pfeffer würzen, zusammen mit der Zwiebel schön braun anbraten. Zu der Porree(Lauch)-Champignons-Mischung geben.

Bratsud mit 0,25 Liter Wasser ablöschen und mit dem Schmelzkäse verrühren. Käsemischung langsam zu den übrigen Zutaten geben. Alles aufkochen lassen. Mit dem Curry abschmecken.

Dazu passt Baguette oder Knoblauchbrot.