

# **Käsesuppe**

## **Zutaten für 5 bis 6 Personen:**

<b>500g</b>	<b>Hackfleisch</b>
<b>200 g</b>	<b>Sahneschmelzkäse</b>
<b>400 g</b>	<b>Kräuterschmelzkäse</b>
<b>4 Stangen</b>	<b>Porree</b>
<b>4 - 6</b>	<b>Gemüsezwiebeln</b>
<b>300 - 400 g</b>	<b>frische Champions</b>
<b>1,5 l</b>	<b>Wasser</b>
<b>1 Brühwürfel pro 500 ml Wasser</b>	

## **Zubereitung:**

- 1. Porree und Zwiebeln klein schneiden.**
- 2. In einem großen Topf dünsten.**
- 3. Hackfleisch hinzufügen und anbraten.**
- 4. Pilze hinzufügen.**
- 5. Anschließend Wasser und Brühwürfel dazugeben.**
- 6. ca. 30 Minuten köcheln lassen.**
- 7. Zum Schluss den Käse hinzugeben, wenn dieser geschmolzen ist nicht mehr kochen lassen.**
- 8. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und etwas Maggi abschmecken.**