

Käse-Hackfleisch-Suppe

So lecker würzig und cremig zugleich! Die delikate Käse-Hackfleisch-Suppe lässt sich fix zubereiten und überzeugt durch die köstliche Kombination der verschiedenen Aromen. Die Suppe ist zudem ein ideales Partygericht für viele Gäste.

glutenfrei, weizenfrei, eifrei, laktosefrei



Für 4 Personen

1 mittelgroße Stange Lauch
2 mittelgroße Karotten
1 dicke Scheibe Knollensellerie
1 EL Speiseöl
300 g gemischtes Hackfleisch
75 ml Weißwein oder Gemüsebrühe
1L Gemüsebrühe
200g Emmentaler
200g Sahneschmelzkäse (ggf. laktosefrei)
Salz
Pfeffer
 $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie

1. Lauch, Karotten, Sellerie putzen und waschen. Lauch in Ringe schneiden. Karotten und Sellerie klein würfeln.
2. Speiseöl in einem großen Topf erhitzen, das Hackfleisch darin bröselig anbraten, dann das Gemüse zugeben und unter rühren einige Minuten rösten. Mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen.
3. Emmentaler grob würfeln und mit Schmelzkäse, Salz und

Pfeffer zur Suppe geben und einige Minuten rühren, bis der Käse schmilzt.

4. Petersilie waschen, klein hacken und zur Suppe geben. Sofort servieren.

Tipp: Als Beilage schmecken glutenfreie Brotstangen köstlich. [HIER](#) geht's zum Rezept.

