

# Suppenkasper Nr. 2

Portionen = 6-8

Zubereitungszeit: 30 / 20 = 50 Min.

Zutaten:

- 500g Hackfleisch
- 1 Stange Lauch (Porree)
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- [2 EL Bärlauchöl](#)
- 250g Champignons
- 200g Schmelzkäse
- Salz, Muskatnuss
- [6 TL Kräuter-Knoblauch Dip](#)
- 500g Sahne
- 500ml Gemüsebrühe

Bärlauch-Öl in einem großen Topf erhitzen, das Hackfleisch darin krümelig anbraten. Die geputzten Champignons und den klein geschnittenen Lauch dazugeben, mit Salz und dem Kräuter-Knoblauch Dip würzen und mit der heißen Brühe ablöschen. Dann den Schmelzkäse und die Sahne hinzugeben und auf kleiner Flamme mit aufgelegtem Topfdeckel ca. 10 Minuten ziehen lassen. Mit etwas geriebener Muskatnuss, Salz und dem Kräuter-Knoblauch Dip eventuell nachwürzen. Wer es mag, kann der Suppe mit 2TL angerührter Speisestärke noch eine leichte Bindung geben.