

Soupe au fromage

Französische Käsesuppe ala Marco Lucciano

Zutaten für 4 Personen

- 400g gemischtes Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1-2 Stangen Porree
- 0,5l Brühe
- 120g Sahnekäse
- 120g Kräuterschmelzkäse
- 250g Frischkäse mit Kräutern
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 80-100g Crème fraiche
- 100g weiße Champignons (frisch)
- Trockenem Weißwein zum Abschmecken
- Muskat
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Hackfleisch in einem großen Topf anbraten und Kleinbröseln. Gehackte Zwiebeln, Porree (in feinen Ringen) und Pilze dazugeben und ca. 5 Minuten weiterbraten. Brühe aufkochen, zum Hackfleischgemisch gießen, umrühren und alles 10 Minuten in der Brühe kochen.

Den Käse, zerdrückten Knoblauch und Crème fraiche unterrühren und alles mit geriebenem Muskat, Weißwein, Pfeffer und Salz abschmecken.

Dazu passt:

Frisches Baguette

Extra-Tipps:

- Suppe zusätzlich mit einer Löffelspitze Senf, einem klein wenig Zucker und einem Spritzer Zitrone abschmecken
- Die Suppe lässt sich gut einfrieren und kann so vor der Party zubereitet und dann wieder aufgewärmt werden.
- Am besten schmeckt die Suppe am zweiten Tag, wenn sie gut durchgezogen ist

