

## **Käse-Gehacktes-Suppe (4 Pers.)**

### **Zutaten:**

**1 kg Gehacktes**

**5 Porreestangen**

**4 Pk. "Adler"-Kräuterkäse**

**Zwiebeln**

**Brühe**

**Salz, Pfeffer, Knoblauch, Cayenne-Pfeffer, Sahne, Kräuter-Cremefraiche**

**Paprikapulver (süß und scharf)**

### **Zubereitung:**

**Zwiebeln andünsten, Gehacktes anbraten. Danach den klein-**

**geschnittenen Porree hineingeben und mit Brühe aufgießen. Das Ganze ca. 15 min. köcheln lassen.**

**Mit etwas heißer Brühe den Käse vermischen und verschmelzen.**

**Mit den obengenannten Gewürzen abschmecken!**

**Viel Spaß beim Kochen und Essen! Ideal auch für Party's!!**