Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch

Zutaten:

3 Stangen Lauch (mittlere Größe also ca. 1 kg)
1 Knoblauchzehe
etwas Butter
500 g gemischtes Hackfleisch
2 rote Spitzpaprika
Salz und Pfeffer
250 g Schmelzkäse (z.B. Du darfst Kräuter)
1/2 l Gemüsebrühe
etwas Chili
etwas Muskatnuss
250 g frische Champignons
200 g Creme fraiche

Zubereitung:

Den Lauch der Länge nach halbieren und gut waschen, danach in (halbe) Ringe schneiden. Die Champignons waschen und in etwa 3 mm starke Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen, fein hacken und in etwas Butter bei mittlerer Hitze anschwitzen. Sofort das Hackfleisch zugeben und die Hitze erhöhen. Das Hackfleisch unter ständigem Wenden zerkleinern wie für eine Sauce Bolognese.

Den Lauch und die Champignons zugeben und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Den Paprika waschen in in kleinere Würfel schneiden und zugeben. Mit Musktanuss und Chiliflocken abschmecken und etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Dann die Creme fraiche und den Schmelzkäse zugeben und ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Tipp: Sehr gut schmeckt frisches Baquette dazu.