

Das Rezept des Monats Oktober stammt von Pfarrhausfrau Ulrike Shanel, Würzburg

Lauchcremesuppe

Zutaten:

1 kg. Hackfleisch (am besten Rinderhack)
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
6 Stangen Lauch
300g Sahneschmelzkäse
300g Kräuterschmelzkäse

Salz, Pfeffer, gekörnte Brühe

Zubereitung:

Gewürfelte Zwiebeln und Hackfleisch anbraten, den Lauch klein schneiden und in den Topf geben. Ca. 2 l Wasser dazugießen und 30 Minuten köcheln lassen. Am Schluss den Schmelzkäse und die Gewürze zugeben, bis sich der Käse aufgelöst hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.