



Porreesuppe

Für 4 Personen

500 g Gehacktes

2 dicke Stangen
Porree (ca. 500 g)

1 l Brühe

200 g Schmelzkäse

Salz, Pfeffer

200 ml Sahne

1 EL Gartenkräuter

Den Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Das Gehackte in einem hohen Topf kräftig anbraten. Wenn das Gehackte braun ist, den Porree zugeben und 5 Min. mitschmoren lassen. Nun die Brühe zugeben und die Suppe weitere 5 - 10 Min. garen lassen. Das Fleisch muss gar werden. Den Schmelzkäse hineingeben und die Herdplatte ausstellen. Den Käse 5 Min. schmelzen lassen. Dann die Sahne zugeben und mit den Gewürzen kräftig abschmecken.

Tipp: Garnieren mit gehackten frischen Kräutern oder TK-Gartenkräutern.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

