

Käsesuppe

$\frac{3}{4}$ Pfund Gehacktes

$\frac{3}{4}$ l Brühe

2 Stangen Porree

2 Zwiebeln

1 Paket Sahneschmelzkäse

1 Paket Kräuterschmelzkäse

1 Dose Pilze

Gehacktes anbraten, gehackte Zwiebeln und in dünne Ringe geschnittenen Porree dazugeben und kurz dünsten. Die Brühe dazugeben. Heiß werden lassen und Käse und in Scheiben geschnittene Pilze zufügen. Danach mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprikapulver edelsüß abschmecken.

Sollte die Suppe zu flüssig sein, kann man sie mit Mehl binden.

