

# Käsesuppe

für 6 - 8 Personen

- \* 500 gr. Mett
- \* 1000 gr. Gehacktes
- \* 4 dicke Zwiebeln
- \* 3-4 Stangen Lauch
- \* 2 Gläser Champignons
- \* 2 Liter Fleischbrühe
- \* 1 Becher Sahne
- \* 300 gr. Kräuterschmelzkäse
- \* 450 gr. Schmelzkäse



Mett und Gehacktes mit Zwiebeln anbraten

In der Fleischbrühe den kleingeschnittenen Lauch garkochen, den Käse dazugeben, unterrühren und schmelzen lassen.

Das Mett und Gehackte dazugeben und zum Schluß die Sahne und die Champignons dazu.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken (Cayenne Pfeffer).