



Käsesuppe

2 Pfd. Gehacktes
200 g Sahneschmelzkäse
400 g Kräuterschmelzkäse
4 St. Porree
4-6 dicke Zwiebeln
1 gr. Dose Pilze
1-1½ l Wasser
1-2 Brühwürfel

Porree und Zwiebeln klein schneiden und dünsten.
Gehacktes hinzufügen und anbraten, Pilze hinzufügen.

Anschließend Wasser und Brühwürfel dazu und ca. ½ Stunden köcheln lassen.

Zum Schluss den Käse hinzugeben, wenn dieser geschmolzen ist nicht mehr kochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und etwas Maggi abschmecken.