



500 gr. Gehacktes
1 ltr. Gemüsebrühe
1 Stange Lauch
1 P. Champignons
400 gr. Schmelzkäse
1 Knoblauchzehe
Salz, Chilli, Pfeffer

Zunächst werden Lauch in kleine Streifen und die Champignons in Scheiben geschnitten.

Das Gehacktes wird mit Chilli und Pfeffer gewürzt und mit Margarine im Topf scharf angebraten. *(Mit einem Schuss Pflanzenöl lässt sich das Gehacktes besser anbraten.)*

Danach mit der Gemüsebrühe ablöschen und die Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken.

Dann das Lauch und die Champignons unterrühren und für ca. 20 Minuten kochen. (Die Pilze müssen gar sein.)

Zum Schluss den Schmelzkäse unterrühren und die Suppe noch ca. 10 Minuten ziehen lassen. Abschmecken mit Salz und Chilli.

(Am nächsten Tag schmeckt die Käsesuppe aber noch besser.)

Variante:

Anstatt der frischen Champignons kann man 2 Dosen Champignons nehmen. Davon wird bei einer Dose die Flüssigkeit abgegossen.

Statt Lauch kann man 2 kleingeschnittene Zwiebeln nehmen.
