

Göttinger Käsesuppe

(4 Portionen)

Zutaten:

320 g Rinderhackfleisch, ganz mager
4 TL (20 g) Butterschmalz
2 Zwiebeln
2 Stangen Lauch
3 EL Tomatenmark
100 ml Fleischbrühe (4 TL Instant)
500 ml Milch, 1,5 % Fett
1 Dose Pizza-Tomaten
1 große Dose Champignons
200 g Mais (Konserve)
120 g Kräuter-Schmelzkäse, bis 30 % Fett
Salz & Pfeffer
Muskat
Cayennepfeffer

Zubereitung:

- Einen großen Topf heiß werden lassen und das Butterschmalz darin schmelzen.
- Hackfleisch in den Topf geben und krümelig braten
- Fein gehackte Zwiebeln und den in feine Streifen geschnittenen Lauch zugeben, ebenso das Tomatenmark
- Alles kurz durchschwitzen

- Fleischbrühe und Milch angießen
- Pizza-Tomaten zugeben und aufkochen lassen
- In Scheiben geschnittene Champignons und Mais dazugeben
- Alles ca. 10 Minuten auf kleiner Flamme garen

- Den Schmelzkäse in Flöckchen zugeben und in der Suppe unter ständigem Rühren auflösen
- Abschmecken!

Pro Portion: 3 E, 1 F, ¼ M, 1 begrenztes Gemüse, G, 20 GK