

# Schnelle Suppe

Rezept für 4 Personen

## Das braucht man:

2 Zwiebeln  
2 Stangen Lauch  
2 EL Öl  
375 g gemischtes Hackfleisch  
Salz  
Pfeffer  
250 ml Weißwein (1/4 l)  
750 ml Wasser (3/4 l)  
250 g Schmelzkäse  
Salz  
Pfeffer  
Kräuter der Provence  
gehackte Petersilie zum Bestreuen

## So macht man's:

1. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.
2. Den Lauch waschen und ebenfalls in feine Ringe schneiden.

3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Lauchringe in dem Fett andünsten.

4. Das Hackfleisch zugeben und mit anbraten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und unter geschlossenem Deckel 5 Min. garen lassen.

5. Den Wein und das Wasser zugeießen und einmal aufkochen lassen. Die Schmelzkäseecken zugeben und schmelzen lassen.

6. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Kräutern der Provence verfeinern.

7. Die Suppe heiß servieren und mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Zubereitungszeit: etwa 25 Min.

Kalorien pro Person: 748

Joule pro Person: 3145

