

## Käse-Fleisch-Suppe (light)

### Zutaten

### für 4 Personen

500g	Gehacktes
500g	Porree
	Öl
1 od. 2	Tütensuppen mit Geschmacksrichtung Pilze [1 Tüte eher Eintopf, 2 Tüten eher Suppe)
	Milch (Menge nach Bedarf für die Tütensuppen)
	Salz, Pfeffer und Muskat

---

### Zubereitung:

- Porreestangen schneiden und Waschen, abtropfen lassen
- Öl in einen großen Topf geben und erhitzen  
Hackfleisch hinzugeben und anbraten, dabei immer wieder bewegen.
- Wenn das Fleisch durchgegart ist, den Porree dazugeben und ca. 5-7 Minuten mitdünsten lassen.
- Währenddessen die Tütensuppen nach Anleitung vorbereiten und STATT mit Wasser MIT MILCH anrühren
- Suppen in den Topf geben und nach Anweisung aufkochen und ziehen lassen.  
Mit Salz und Pfeffer  
und auf dem Teller individuell mit Muskat abschmecken. K

---

**Vorbereitung** ca. 10 Minuten

**Zubereitungszeit** ca. 20 Minuten

Ursprungsidee aus: vhs-Kochkurs aus dem Jahre 1981

LARS BOSSE