

# Brokkoli-Käsesuppe mit Hackfleisch und Pilzen für 4 Personen



200 g Zwiebeln  
400 g Hack, gemischt  
Öl

hacken und zusammen mit  
in etwas  
krümelig braten.

450 Steinchampignons  
400 g Brokkoli

putzen, in Scheiben schneiden und zum Zwiebel-Hack geben. Dann  
in Röschen teilen. Zuerst den Strunk, dann die Röschen mit anbraten.  
Mit

1 l Gemüsebrühe  
1,5 von 2 Bechern Sahne  
1 Paket Kräuterfrischkäse  
2 Tl. Mehl

ablöschen.  
zufügen und ca. 10 Min. köcheln lassen.  
mit hineingeben und den Käse schmelzen lassen. Dann  
in die restliche Sahne verrühren und die Suppe damit binden.

Salz & Pfeffer

Mit  
abschmecken. Dazu passt Baguette.