

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	ablöschen.
1,5 von 2 Bechern Sahne	zufügen und ca. 10 Min. köcheln lassen.
1 Paket Kräuterfrischkäse	mit hineingeben und den Käse schmelzen lassen. Dann
2 Tl. Mehl	in die restliche Sahne verrühren und die Suppe damit binden.
Salz & Pfeffer	Mit abschmecken. Dazu passt Baguette.