

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.