

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch

Für 2 Personen

250 g Hackfleisch, gemischt	2 Stangen Lauch	1 Becher Crème-fraîche
125 g Schmelzkäse	2 Scheiben Blätterteig, gekühlt	1 Prise Muskat
1 Prise Knoblauchpulver	1 Prise Zwiebelpulver	1 Liter Gemüsefond
1 Gourmet-Kräutermix	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Topf mit etwas Olivenöl erhitzen und darin das Fleisch anbraten. Den Lauch abziehen, säubern und in kleine Ringe schneiden, in den Topf geben und circa fünf Minuten mit braten. 350 Milliliter Gemüsefond dazugeben und alles circa zehn Minuten bei geringer Hitze kochen lassen. Für die Knusperstangen den Blätterteig ausrollen und in lange Streifen schneiden. Das Ei trennen und die Streifen mit dem Eigelb und der Kräutermischung bestreichen, und anschließend öfters verdrehen. Die Stangen auf ein Blech legen und für circa 15 Minuten in den Ofen geben. Den Schmelzkäse anschließend dazu geben und schmelzen lassen. Crème-fraîche einrühren und alles kurz aufkochen lassen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, und jeweils einer Prise Zwiebelpulver Muskat und Knoblauchpulver nachwürzen. Die Knusperstangen aus dem Ofen nehmen und zusammen mit der Suppe in einem tiefen Teller anrichten und servieren.

Diana Kimmel am 11. Oktober 2011