



Besser essen.
Besser leben.

Käse-Hackfleisch-Suppe

👤 4 Personen ⌚ 20 Minuten ⏸️ 10 Minuten 🍲 normal

Zutaten

- 500 g Rinderhackfleisch
- 4 Stange(n) Lauch
- 200 g Schmelzkäse
- 200 g Creme fraiche
- 1 Prise Salz
- 1 EL Knoblauchpulver
- 1 EL Zwiebelpulver
- 1 Prise AMC Pure Gewürz



Zubereitung

Vorbereitung

1. Den Lauch längs halbieren und gut waschen. Anschließend den die Enden abschneiden und in Scheiben schneiden.

Suppe kochen

2. Den Topf auf die Navigeno stellen. Anschließend die Navigeno auf Stufe "A" einstellen und den Audiotherm auf das "Fleischsymbol" drehen. Sobald das "Fleischsymbol" erreicht ist, die Navigeno auf Stufe 6 schalten. Das Hackfleisch mit Salz gut salzen.
3. Das Hackfleisch in den Topf geben und zu einer geraden Fläche verteilen. Sobald die eine Seite angebraten ist, das Hackfleisch durchmischen. Anschließend den Lauch hinzugeben und alles gut durchmischen.
4. Danach den Topf bis zu den Griffen mit Wasser auffüllen. Anschließend Schmelzkäse und Creme fraiche hinzugeben und alles gut durchrühren. Zum Schluss alles gut mit Salz, Pure, Knoblauch- und Zwiebelpulver würzen.
5. Den Servierdeckel auf den Topf legen und die Navigeno auf Stufe "A" stellen. Danach den Audiotherm auf 10 Minuten einstellen und auf das "Möhrensymbol" drehen.

Verwendete Produkte



Audiotherm



Topf 20cm 4.5l



Navigenio