Porree–Blumenkohlsuppe

Zutaten für 4 Personen

1 kg Porree / Lauch
1 Blumenkohl
500 g Rinderhack
250 g Schmelzkäse
200 g Crème fraîche
750 ml Gemüsebrühe
3 Zehen Knoblauch
Nach Belieben Muskat
Salz und Pfeffer
Olivenöl zum Anbraten

Das Öl in eine Pfanne geben. Das Rinderhack darin gut anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In der Zwischenzeit den Porree putzen und in kleine Ringe schneiden. 1/3 vom Porree in die Pfanne zum Hack geben und für 5 Minuten anbraten.

Anschließend den Blumenkohl in kleine Röschen schneiden und waschen. Die Röschen zusammen mit dem restlichen Porree und den Knoblauchzehen in einen Topf geben und kurz anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und das Ganze auf mittlerer Stufe köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Nun alles mit einem Stabmixer zu einer Masse pürieren. Den Schmelzkäse einrühren, bis alles geschmolzen ist. Crème fraîche, Hack-Porree-Mischung untermengen und noch einmal kurz aufkochen lassen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, servieren und genießen.

Guten Appetit!

Tipp: Als Beilage für die Suppe eignet sich ein frisches Baguette hervorragend.