



Mein **LIEBLINGSGERICHT** für euch!

Ich bin **Franziska**

und arbeite seit 2021 in der Aroser Allee im Ressort
Geschäftsprozesse & Versorgungsinnovation.

Ich tanze gern (auch mal in mein meiner Küche 😊),
liebe meinen bunt-grünen Balkon, auf dem sogar
ein Apfelbaum steht.

Magdeburger KÄSE- LAUCH- SUPPE

habe ich im Studium durch eine Freundin kennen-
gelernt. In der Prüfungsphase haben wir es oft
gemeinsam gekocht.

Ich wünsche Euch
einen Guten Appetit!

Übrigens!!!

Die Rezeptkarte könnt
ihr hier herunterladen...



Käse- Lauch- Suppe von Franziska

für 4 Portionen



500g
Hackfleisch gemischt



4 - 5 Stangen
Lauch (Porree)



1 - 2 mittelgr.
Zwiebeln



3 Becher à 200g
Sahneschmelzkäse



200ml
Sahne



2 - 3 EßL
Sonnenblumenöl



700ml
Fleischbrühe



Salz & Pfeffer

- 1 Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Lauch putzen und in Ringe schneiden.
- 2 Das Öl in einem großen Topf erhitzen und Hackfleisch zusammen mit den Zwiebeln darin kräftig anbraten. Anschließend mit der Brühe auffüllen.
- 3 Nun den Lauch dazugeben und für ca. 10 Minuten kochen lassen. In die kochende Flüssigkeit den Schmelzkäse hinzufügen und gut umrühren bis sich dieser aufgelöst hat.
- 4 Mit etwas Salz & Pfeffer abschmecken und die Sahne dazugeben. Zum Schluss noch einmal alles kurz aufkochen lassen. Kurz ruhen lassen und servieren.

Nährwerte pro Portion

kj	kcal	Fett	geFS	KH	Zuck	EW	Salz
2.264	544	43g	18g	15g	9g	24g	6g