Roquefortkäse Sahnesuppe mit gehacktem...

Zutaten:

- 1 Bund Zwiebeln
- 200g Sahne Schmelzkäse
- 100g Blauschimmelkäse (Roquefort)
- 350g Lauch
- 250g Hackfleisch
- 2Gläser Pilze
- Pfeffer und Salz
- 1½ Eßl. Brühe
- 1ltr. Wasser

Zubereitung:

Das Hackfleisch in einer Pfanne anbraten und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Zwiebeln so wie den Lauch klein geschnitten hinzugeben und andünsteln lassen. Dann das Ganze in einem hohen Topf umfüllen und das Wasser und die Brühe hinzugeben, so das eine Suppe entsteht.

Jetzt den Sahneschmelzkäse, sowie die Pilze hinzugeben. Zu guter letzt den Roqufort Käse mit in die Suppe geben und das ganze noch ein wenig auf kleiner Flamme weiter köcheln lassen. Sobald sich der Käse aufgelöst hat, ist die Suppe fertig.