

DINNERLY



Kartoffel-Hackfleisch-Suppe mit Käse

dazu knusprige Lauch-Chips



20-30min



2 personen

Manchmal ist so eine warme, herzhaftes Suppe alles, was man braucht. Unsere Köchin Natalie hat sich einen Klassiker vorgenommen und ihn neu interpretiert: Diese Suppe ist mit wenig Aufwand gemacht, steht nach einem langen Tag schnell auf dem Tisch und macht richtig schön satt. Neue Ufer können eben sehr lecker sein, vor allem, wenn man an ihnen knusprige Lauch-Chips findet ... Ahoi!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 wortel
- 1 prei
- 200g rundergehakt
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 100g jonge Goudse, geraspt ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1tl bloem ¹
- peper en zout
- 45ml plantaardige olie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan met deksel
- kleine koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- aardappelstamper

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

KOOKTIP

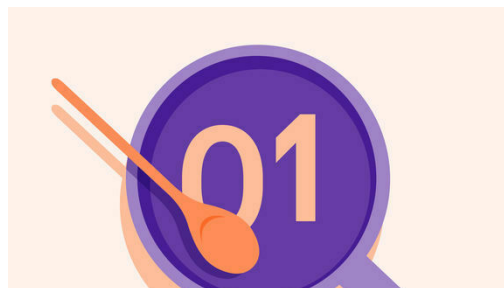
Wer die Suppe weniger homogen möchte, kann auch einfach ein paar Kartoffeln herausnehmen, extra stampfen und dann wieder hineingeben.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

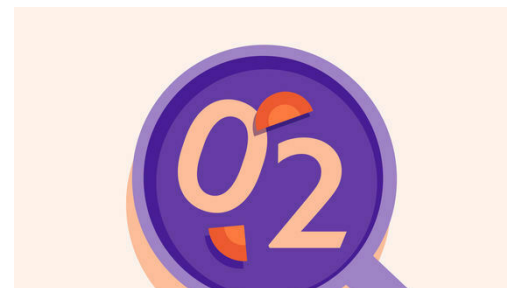
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 945kcal, vet 66.3g, koolhydraten 49.0g, eiwit 33.1g



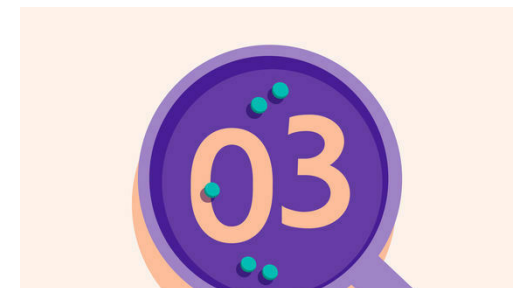
1. Gemüse schneiden

Die **Kartoffeln** schälen und in ca. 1cm große Stücke schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen, längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Den **Lauch** längs halbieren und in dünne Streifen schneiden, **1 Handvoll grüne Streifen** separat beiseitelegen.



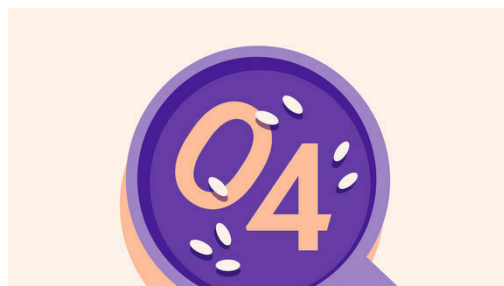
2. Zutaten anbraten

Das **Hackfleisch** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze bräunlich anbraten. Die **Karotten** und den **Lauch** (ohne die grünen Streifen) zugeben und 2–3Min. mitbraten.



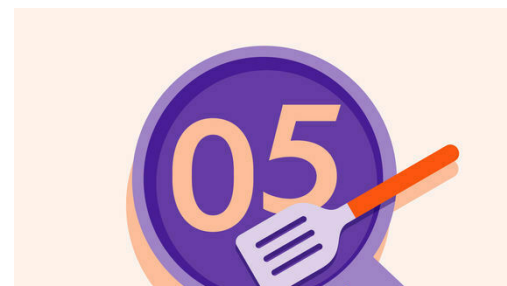
3. Suppe kochen

600ml Wasser zufügen und das **Brühgewürz** unterrühren, die **Kartoffeln** hineingeben und alles gut vermengen. Die **Suppe** abgedeckt bei mittlerer Hitze 15–20Min. köcheln lassen, bis die **Kartoffeln** gar sind.



4. Lauch-Chips zubereiten

Den **restlichen Lauch** (die grünen Streifen) in 1TL Mehl wenden, bis er von allen Seiten bedeckt ist, und in einer kleinen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 4–5Min. knusprig braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und die **Lauch-Chips** nach Geschmack mit Salz bestreuen.



5. Verfeinern und servieren

Die **Kartoffeln** in der **Suppe** je nach gewünschter Konsistenz stampfen, die **Crème fraîche** und die $\frac{1}{2}$ **des Käses** unterrühren. Die **Gemüse-Hackfleisch-Suppe** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den **Lauch-Chips** garniert servieren.



6. Das Brot des Lebens

Es mag banal klingen, aber was passt einfach unglaublich gut zu dieser Suppe? – Frisches Brot. Ja, das Leben kann so einfach sein. Wer lieber inhaltlich basteln möchte, dem empfehlen wir ein wenig Muskatnuss. Und das Brot noch dazu.