

# Met Lauch Suppe

---

Gesamtzeit: 25 min.

Portionen: 4



## Zutaten:

1 Stange Lauch

1 EL Öl

500 g Schweinemett

3 TL edelsüßes Paprikapulver

500 ml Fleischbrühe

100 g Sahneschmelzkäse

Salz

4 Brötchen

## Anweisungen:

Lauch putzen und der Länge nach halbieren. Das Weiße und Hellgrüne des Lauchs quer in 1/2 cm breite Stücke schneiden.

Lauch kurz waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Öl in einem Topf erhitzen und Schweinemett darin bei starker Hitze grob krümelig braten.

Paprikapulver und Lauch zum Hack geben und 2 Min. unter Rühren mitbraten.

Fleischbrühe zugießen. Aufkochen und 5 Min. bei milder Hitze köcheln lassen.

Sahneschmelzkäse in die Suppe geben und unter Rühren schmelzen lassen. Mit Salz abschmecken.

Brötchen zu der Suppe servieren.