



ARBEITSZEIT: 15MIN | KOCH-/BACKZEIT: 20 MIN |  
GESAMTZEIT: 35MIN



## ZUTATEN

### Für 4 Portionen:

2 Stk. kleine Baguettes zum Aufbacken  
3 Stangen Lauch  
500 g gemischtes Hackfleisch  
250 g Schmelzkäse  
150 g Crème fraîche  
700 ml Wasser  
3 EL Öl  
3 Gemüsebrühwürfel  
Salz und Pfeffer  
Muskat  
Knoblauch- und Zwiebelpulver

## ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Baguettes auf ein Backblech legen und in dem vorgeheizten Backofen für ca. 10 Minuten backen, bis die Baguettes goldbraun sind.

In einem großen Topf Öl erhitzen. Hackfleisch darin unter Rühren von allen Seiten anbraten, bis es gebräunt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lauch putzen, waschen, in feine Ringe schneiden und dann für ca. 5 Minuten mit dem Hackfleisch zusammen anbraten. Das Wasser zugießen und die Brühwürfel darin auflösen. Alles bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Den Schmelzkäse hinzufügen und schmelzen lassen. Die Crème fraîche unterrühren und erhitzen. Die ganze Mischung noch einmal kurz aufkochen lassen.

Die Suppe abschmecken und nach Bedarf mit Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch- und Zwiebelpulver nachwürzen.

Baguettes in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und zu der Suppe reichen.