

# Kochen mit Klaus

## Spinat-Käse-Suppe mit Hack

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 450 g TK-Blattspinat, 1-2 Zwiebeln, 3 Knobzehen, 2 Lauchzwiebeln,
- 2 Staudensellerie, 400 g braune Champignons, 500 g Hack, 3 EL Öl,
- 1 l Fleischbrühe, Pfeffer, Salz, Muskat, 100 ml Weißwein, Petersilie,
- je 200 g Sahne- & Kräuterschmelzkäse, 1-2 TL Bratensaft

### Zubereitung:

1. Spinat auftauen lassen, gut ausdrücken u. grob hacken. Zwiebeln u. Knoblauch fein würfeln. Lauchzwiebeln in Ringe, Sellerie in Streifen, Pilze in Spalten schneiden.



2. Hack in Öl krümelig braten, Zwiebeln, Knobi zugeben u. mitbraten. Mit Salz u. Pfeffer würzen, Spinat mitbraten. Sellerie, Lauchzwiebeln u. Pilze kurz mitbraten. Mit Brühe u. Wein ablöschen, ca. 15 Min. abgedeckt köcheln lassen.



3. Beide Käsesorten zugeben u. unter Rühren schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Bratensaft u. Muskat würzen. Petersilie unterheben.



*Tipp des Chaoten: Dazu knuspriges Ciabatta reichen!*

