



# Schnelle Suppe

fuer 4 Personen

## Zutaten

Kraeuter der Provence  
Petersilie, krause  
Pfeffer  
Salz  
2 Zwiebeln, weiss  
2 El Oel, Pflanzen-  
2 Stange/n Porree  
250 g Kaese, Schmelz-  
250 ml Wein, weiss  
375 g Hackfleisch  
750 ml Wasser

Die Zwiebeln schÄ¶len, den Lauch waschen; beides in feine Ringe schneiden. Das Ä–l in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel - Lauch - Ringe in dem Fett andÄ–nsten. Das Hackfleisch zugeben und mit anbraten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer wÄ–rzen und unter geschlossenem Deckel 5 Minuten garen lassen. Den Wein und das Wasser zugieÄ–en und einmal aufkochen lassen. Den SchmelzkÄ–se zugeben und schmelzen lassen. Die, mit Salz und Pfeffer gewÄ–rzte und mit den KrÄ–utern der Provence verfeinerte Suppe mit SchnittlauchrÄ–llchen bestreuen und heiÄ– servierten.