



## Käse-Lauchsuppe mit Putenhackfleischbällchen

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

400 g Putenhackfleisch  
2 Zwiebeln  
4 EL Öl  
1 Ei  
1 EL Senf  
2 EL Paniermehl  
1 TL Paprika edelsüß  
Salz und Pfeffer  
1 Stange Lauch  
700 ml Gemüsebrühe  
200 ml Sahne  
0.5 TL Muskat  
200 ml Schmelzkäse  
Petersilie  
Sonnenblumenkerne



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 595 kcal, 47 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 30 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten



## Käse-Lauchsuppe mit Putenhackfleischbällchen

### Zubereitung:

1. Zuerst 1 Zwiebel schälen, fein würfeln und in 1 EL Öl glasig anbraten. Dann die Zwiebelwürfel mit Putenhackfleisch, Ei, Senf, Paniermehl, Paprikagewürz und etwas Salz und Pfeffer verkneten.



2. Jetzt Bällchen aus der Putenhackfleischmasse formen und...



3. ...in 2 EL Öl von allen Seiten circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten. Wenn die Bällchen größer sind, dann länger braten, bis sie durch sind.



## Käse-Lauchsuppe mit Putenhackfleischbällchen

4. Als nächstes 1 Zwiebel schälen und fein würfeln. Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Beides in 1 EL Öl anschwitzen.



5. Jetzt mit Brühe, Sahne und Muskat 15 Minuten köcheln lassen.



6. Dann den Schmelzkäse untermühren, noch mal aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



7. Zum Schluss die Käse-Lauchsuppe mit Putenhackfleischbällchen

## Käse-Lauchsuppe mit Putenhackfleischbällchen

anrichten und mit Petersilie und Sonnenblumenkernen genießen.



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

**D**  
Schlupf

**D**  
Aufzucht

**D**  
Verarbeitung

### Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf [www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)