

6) Cheeseburgersuppe

Zutaten:

- 3 Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 80 g gewürfelten Staudensellerie
- 100 g gewürfelte Karotte
- 50 ml Olivenöl, 100 g Butter
- 500 ml Gemüsebrühe, 400 ml Milch
- 500 g gebratenes Hackfleisch
- Salz, Pfeffer, Petersilie
- 400 g Cheddar, 50 g Mehl

Zubereitung:

Öl erhitzen und Zwiebeln anbraten. Karotte, Sellerie, Kartoffeln und Gemüsebrühe hinzugeben (15 min. kochen). Aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen. Milch zur Mehlschwitze geben, 2 min. kochen lassen und zur Gemüsebrühe hinzugeben. Das Ganze würzen. Cheddar in der Suppe auflösen. Mit Burgerbuns und Petersilie servieren.

BSF Jugendclub Damaschkeweg/ Marburg