

## Käse-Lauch-Suppe mit Hack

### **Zutaten:**

Easy To Mix Hack

1 Zwiebel

2 Stangen Lauch

100g veganer Reibegenuss (Käse)

1 Becher Creme Vega

500ml Gemüsebrühe

Olivenöl zum Anbraten

Gewürze:

Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver, Muskat

### **Zubereitung:**

Easy To Mix Hack nach Anleitung mixen, kühlen und daraufhin in einer beschichteten Pfanne braten.

Olivenöl in einen großen Topf geben und darin die Zwiebeln kurz anbraten. Den Lauch in Ringe schneiden und dazugeben. Alles ca. 5 Minuten anbraten. Das Hack hinzugeben.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen und für 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Käse einrühren und schmelzen lassen. Die Creme Vega einrühren und die Suppe erneut kurz aufkochen lassen.

Mit den Gewürzen abschmecken. Ist die Suppe zu dickflüssig, kann noch etwas Brühe dazugegeben werden.