



Der Küchenbauer empfiehlt:

Einsiedler Lauch-Topf

Lokales Hackfleisch ergänzt mit frisches Herbstgemüse – der Lauch-Topf ist einfach und mit wenigen Zutaten zubereitet, aber sehr schmackhaft.

Für ca 4 Personen

Zutaten

400 g	Hackfleisch	5dl	Gemüsebouillon
	Bratbutter	150g	Frischkäse mit Kräutern
400g	Lauch		Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 Stk	Zwiebeln		

Zubereitung

Hackfleisch anbraten, beiseite stellen

Lauch waschen und in feine Streifen schneiden, Zwiebeln fein hacken. Beides andämpfen.

Mit Gemüsebouillon ablöschen, Fleisch wieder begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15min köcheln.

Frischkäse begeben, gut mischen – und ab auf den Teller.

Dazu passt

Hörnli, Kartoffelstock, Reis, Salzkartoffeln