

## **Bihun-Tomatensuppe mit Hackfleisch**

*(eignet sich auch gut als Partysuppe)*

### **Zutaten für 4 Portionen:**

500 g Hackfleisch gemischt  
3 EL Öl  
2 mittelgroße Zwiebeln  
1 ½ Knoblauchzehen  
1 ½ Stangen Porree  
340 ml Champignons in Scheiben Glas  
400 ml Bihunsuppe Konserve  
400 ml Tomatensuppe Konserve  
150 g Sahneschmelzkäse  
200 g Schmand  
200 g süße Sahne  
Chiliflocken, scharf  
Salz, Sojasoße, Fondor und/oder Vegeta, Chinagewürz



### **Zubereitung:**

Das Hackfleisch in Öl krümelig anbraten, kleingeschnittene Zwiebeln und gehackten Knoblauch dazugeben und glasig braten. In Ringe geschnittenen Porree und die abgetropften Champignons ca. 5 Minuten mit andünsten. Bihunsuppe und Tomatensuppe in den Topf geben. Aufkochen, dann den Schmelzkäse unter Rühren in der heißen Suppe auflösen. Sahne und Schmand in die Suppe geben. Alles gut abschmecken, Schärfe nach Geschmack. Sollte die Konsistenz zu sämig sein, etwas Wasser dazugeben.

Guten Appetit