

Chinakohleintopf nach Art einer Käse-Lauch-Suppe



Zutaten

500gr Hackfleisch
1 mittelgroßer Chinakohl
2 Zwiebeln
8-10 mittelgrosse Kartoffeln
2 Mettenden
1,5 L Gemüsebrühe
ca. 400ml Milch
2 Schmierkäse Ecken

Zubereitung

Das Hackfleisch anbraten , den Chinakohl in Streifen schneiden, Zwiebeln würfeln, Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Mettenden kleinschneiden. Portionsweise zu dem Hack geben und anbraten. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und 1-1 ½ Stunden köcheln lassen. Die Milch angießen und die Käse-Ecken in der Suppe schmelzen lassen .

Final abschmecken und servieren.

