



# Überbackene Hack-Lauch-Suppe im Brot



## Zutaten

### Menge

200 g	Crème fraîche
1 Prise	Zucker
	Salz
200 g	Cheddar in Scheiben
1 TL	Senf
1 EL	Tomatenmark
200 g	braune Champignons
4 bis 6	kleine Sauerteigbrote oder Brötchen
1	kleine Stange Lauch
500 g	Rinderhackfleisch
800 ml	Rinderbrühe
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
3 Zweige	Thymian
1 gehäufter EL	Mehl

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 bis 6 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min. + 5 Min. Backzeit

pro Portion: 2276 kJ, 544 kcal, 32,5 g Kohlenhydrate, 33,3 g Eiweiß, 32,5 g Fett, 107 mg Cholesterin, 2,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

## Zubereitung

Wir haben endlich das perfekte Rezept gefunden, bei dem wirklich der Teller aufgegessen werden kann! Bei unserer leckeren Bread Bowl wird der Suppenteller nämlich einfach durch ein leckeres Sauerteigbrot ersetzt. Unsere Bread Bowls sehen aber nicht nur zum Anbeißen aus, sondern schmecken einfach mega lecker! In unsere Suppe im Brot kommen nämlich Rinderhackfleisch, Lauch, Champignons und eine würzige Rinderbrühe. Zum Schluss wird alles noch mit einer dicken Schicht Cheddar überbacken. Klingt perfekt, oder? Probier's doch einmal selbst aus, so easy geht's:

### Step 1:

Zuerst musst du die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Dann den Lauch putzen, in Ringe schneiden und waschen. Die Pilze vierteln.

### Step 2:

Jetzt kannst du das Hack in einem Topf für ca. 5 Minuten kräftig anbraten, dann mit Salz und Pfeffer würzen und die Pilze sowie die Zwiebeln und den Knoblauch hinzufügen. Alles für weitere 5 Minuten andünsten. Anschließend den Lauch dazugeben und alles nochmals kurz anschwitzen. Alles mit Mehl bestäuben und mit Tomatenmark und der Brühe vermengen. Die Blätter vom Thymian kannst du abzupfen und zu der Suppe hinzugeben. Nun alles für ca. 10 Minuten köcheln lassen, dann die Crème fraîche einrühren und die Suppe mit Salz, Pfeffer, Senf und ein wenig Zucker würzen. Nochmals aufkochen lassen und den Backofen auf Grillstufe vorheizen.

### Step 3:

Die Suppe in die kleinen Brote füllen, den Cheddar auflegen und alles auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech legen. Im heißen Ofen für ca. 5 Minuten übergrillen, bis der Käse leicht gebräunt ist. Du kannst die Brote am besten dabei beobachten, der Käse schmilzt beim Grillen sehr schnell.