



Käse-Zucchini-Suppe mit gerösteten Brezelscheibchen

— Suppe —

Hackfleisch anbraten, vom Herd nehmen.

Zucchini grob raspeln, in einem Topf mit **Butter** andünsten, mit **Mehl** bestäuben und anschwitzen. **Gemüsebrühe** zubereiten, hinzugießen und zum Kochen bringen.

Gouda und **Schmelzkäse** in der Suppe zerfließen und einige Minuten köcheln lassen.

Schnittlauch grob hacken, einen Teil mit dem Hack in die Suppe geben, mit **Salz**, **Pfeffer** und **Muskat** abschmecken.

— Brezelscheibchen —

Brezel in fingerdicke Scheiben schneiden, in **Butter** goldbraun braten.

Suppe mit einigen Brezelscheiben servieren und mit **Schnittlauch** bestreuen.

— 4 Portionen —

- 250g Hackfleisch
- 500g Zucchini
- 1Bund Schnittlauch
- 1l Gemüsebrühe
- 150g Käse
- 200g Schmelzkäse
- 30g Butter
- 1EL Mehl
- Muskatnuss;
frisch gerieben
- Salz
- Pfeffer
-
- 2 Laugenbrezeln
- Butter