

Lauchsuppe mit Hackfleisch



Menge	Zutaten	Zubereitung
250 g	Hackfleisch	in
1 EL	Öl	scharf anbraten.
1 $\frac{1}{2}$ St.	Lauch	waschen, in Ringe schneiden und dazu geben, kurz andünsten. Mit
400 ml	Gemüsebrühe	aufgießen und auf mittlerer Stufe ca. 10 Min. köcheln lassen.
100 g	Schmelzkäse mit Kräutern	und nach und nach unterrühren.
100 g	Champignons	putzen, in kleine Stücke schneiden und hinzufügen.
	Salz	Mit
	Pfeffer	
125 g	Muskat	und abschmecken.

Stracciatella-Nocken



Menge	Zutaten	Zubereitung
200 ml	Sahne	steif schlagen.
-----	-----	-----
250 g	Mascarpone	mit
250 g	Magerquark	
50 g	Puderzucker	und
1 EL	Zitronen- saft	verrühren.
100 g	Zartbitter- Röllchen	und die Sahne unterheben. Die Masse kalt stellen.
200 g	TKK Erdbeeren	vorbereiten, halbieren und mit und
1 EL	Zucker	marinieren.
1 TL	Zitronen- saft	Erdbeeren auf Tellern verteilen. Mit einem Esslöffel Nocken abstechen und auf die Erdbeeren geben.