

Laucheintopf

Zutaten für 10 Personen:	Menge
Hackfleisch (Sojaschnetzel)	1250g (600g)
Speiseöl	etwa 100ml
Lauch	3000g
Möhren	1000g
Kartoffeln	1000g
Mehl	etwa 100g
Salz	
Pfeffer	
trockene Gemüsebrühe	70g
Schmelzkäse	500g

Zubereitung:

Gemüsebrühe im heißen Wasser auflösen.

Porree und Möhren in Ringe schneiden und dann ca. 5 min. im Topf andünsten. Danach mit Mehl bestäuben, die fertige Gemüsebrühe dazu geben und gut verrühren. Die Kartoffelwürfel hinzufügen und mit der Brühe auffüllen.

Den Schmelzkäse unterrühren und evtl. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer Pfanne das Hack gut anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen und auch hinzufügen.

Zu den Sojaschnetzeln: Menge in Wasser 30 min. einweichen und vor Gebrauch gut ausdrücken, dann wie Fleisch verwenden!

Servieren – Tischspruch – Guten Appetit!!!