Feine Käsesuppe mit Lachsstreifen

Zutaten für 4 Portionen

Menge	Maß	Zutat
2	St	Schalotten
2	EL	Kerrygold Original Irische Butter
100	ml	Weißwein
1	l	Gemüsebrühe
200	g	Kräuterschmelzkäse
100	g	Kerrygold Original Irischer Bauernkäse würzig, gerieben
100	ml	Kerrygold Original Irische Schlagsahne
1	Bund	Schnittlauch
200	g	geräucherter Lachs
	etwas	Pfeffer

Schalotten schälen, fein hacken und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Brühe aufgießen, kurz aufkochen lassen. Hitze reduzieren und Schmelzkäse, Bauernkäse und Sahne einrühren.

Zum Schluss Schnittlauch fein hacken und zugeben. Mit Pfeffer abschmecken.

Suppe anrichten. Lachs in feine Streifen schneiden und auf die Suppe geben.

Nährwerte pro Portion:

340 kcal,

27 g Fett,

3 g Kohlenhydrate,

19 g Eiweiß