

In estnischen Kneipen werden gerne Käsesuppen serviert und auch Suppen mit geräuchertem Käse sind in Estland beliebt. Wir haben heute eine Räucherkäsesuppe des englischsprachigen Blogs [Nami Nami](#) aus Estland gekocht. Zwar unterscheidet sich unser Räucherkäse von der Theke vom estnischen - dieser ist noch rauchiger. Aber das Ergebnis trifft dennoch den Geschmack, den wir aus unserem Urlaub kennen. Simpel ist das Rezept ebenfalls.



Räucherkäsesuppe mit Zucchini, verfeinert mit Croutons und Petersilie.

Zutaten für 4 Personen:

Olivenöl

200 g Kartoffeln

200 g Zwiebeln

300 g Zucchini

1 Liter Gemüse- oder Hühnerbrühe

300 g Räucherkäse

Etwas Sahne

Salz, Pfeffer, Petersilie

2 Scheiben Toastbrot

Zubereitung:

1. Kartoffeln und Zwiebeln fein schneiden und mit etwas Olivenöl anbraten. Die Zucchini ebenfalls klein schneiden und hinzugeben. Kurz alles anbraten und mit der Brühe ablöschen. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen.
2. Den Räucherkäse in Würfel schneiden. Sobald das Gemüse weich gekocht ist, die Suppe mit einem Stabmixer pürieren und dabei die Käsewürfel hinzugeben. Wenn alle Zutaten püriert sind, die Suppe nochmals auf den Herd stellen und kurz erhitzen. Mit Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Das Toastbrot in Würfel schneiden. In einer Pfanne 1,5 EL Öl erhitzen und das Brot hinzugeben. Die Brotwürfel gelegentlich in der Pfanne wenden, bis sie braun und knusprig sind.
4. Die Suppe kann nun mit Petersilie und den selbstgemachten Croutons serviert werden.

Head isu!

Helena