



## Italienische Minestrone mit fruchtiger Tomate

mit würzigem Käse und Knoblauchbrot



ca. 30min



4 Portionen

Minestrone ist eine dicke Gemüsesuppe, die in Italien sehr beliebt ist. Das Tolle an der Suppe ist, dass man nach Lust und Laune Zutaten variieren kann und ruckzuck eine ausgewogene, vollwertige Mahlzeit im Topf vor sich hin köchelt. Das Süppchen setzt auf fruchtiger Tomate und wird mit würzigem Käse verfeinert. Zum Schlemmen gibt es knuspriges Knoblauchbrot als Beilage. Buon appetito!



## Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Baguettebrötchen <sup>2</sup>
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Tomaten
- 20g Petersilie
- 2 Pck. sardische Minestrone <sup>1,2</sup>
- 4 Pck. Hartkäse, gehobelt <sup>3</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter <sup>3</sup>
- Salz
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- Wasserkocher
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Sellerie (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 769kcal, Fett 36.7g, Kohlenhydrate 88.3g, Eiweiß 21.6g



### 1. Knoblauchbutter anrühren

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Währenddessen 3EL Butter in eine hitzebeständige Schüssel geben und 3-4Min. im Ofen weich werden lassen. Dann mit einer Gabel die **Gewürzmischung** sowie 1 kräftige Prise Salz unter die weiche Butter rühren. 1,6L Wasser in einem Wasserkocher aufkochen.



### 4. Suppe ansetzen

6EL Olivenöl in einem großen Topf bei geringer bis mittlerer Hitze erwärmen. Die **Minestrone** hinzugeben und ca. 30Sek. anbraten. Dann die **Tomaten**, die **Petersilie** und ½TL Salz in den Topf geben, dabei **ca. ¼ der Petersilie** zum Garnieren reservieren.



### 2. Brötchen backen

Die **Brötchen** diagonal in ca. 2cm Scheiben einschneiden, nicht durchschneiden. Die **Brotscheiben** mit etwas **Knoblauchbutter** füllen, den Rest auf die **Brötchen** verteilen. Dann die **Knoblauchbrötchen** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und in ca. 10Min. im Ofen knusprig backen.



### 5. Cook the soup

Vorsichtig das heiße Wasser in den Topf geben, dann bei mittlerer bis starker Hitze zum Kochen bringen und 13-15Min. köcheln lassen.



### 3. Zutaten vorbereiten

Inzwischen die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Tomaten** in grobe Stücke schneiden. Die **Petersilie** fein schneiden.



### 6. Brötchen schneiden

Die **Knoblauchbrötchen** in Scheiben schneiden. Die **Suppe** mit der **Zitronenschale**, dem **Zitronensaft** und Salz abschmecken. Je nach gewünschter Konsistenz ggf. mehr Wasser in die **Suppe** geben. Die **Suppe** mit dem **Käse** und der **reservieren Petersilie** garnieren und mit dem **Knoblauchbrot** als Beilage servieren.