



## Italienische Minestrone mit fruchtiger Tomate

mit würzigem Käse und Knoblauchbrot



ca. 30min



2 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
- 1 Baguettebrötchen <sup>2</sup>
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Tomate
- 10g Petersilie
- 1 Pck. sardische Minestrone <sup>1,2</sup>
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt <sup>3</sup>

## Was du zu Hause benötigst

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

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer 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 773kcal, Fett 36.8g, Kohlenhydrate 89.5g, Eiweiß 21.7g



### 1. Knoblauchbutter anrühren

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Währenddessen 1½EL Butter in eine hitzebeständige Schüssel geben und 3-4Min. im Ofen weich werden lassen. Dann mit einer Gabel die **½ der Gewürzmischung** sowie 1 Prise Salz unter die weiche Butter rühren. 800ml Wasser in einem Wasserkocher aufkochen.



### 4. Suppe ansetzen

3EL Olivenöl in einem mittelgroßen Topf bei geringer bis mittlerer Hitze erwärmen. Die **Minestrone** hinzugeben und ca. 30Sek. anbraten. Dann die **Tomaten**, die **Petersilie** und 1 kräftige Prise Salz in den Topf geben, dabei **ca. ¼ der Petersilie** zum Garnieren reservieren.



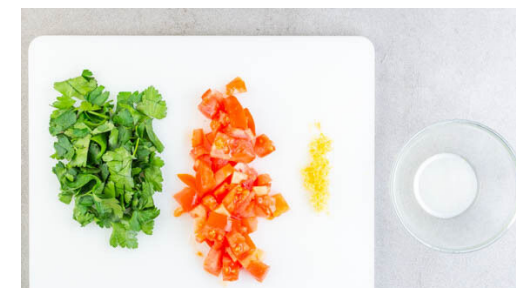
### 2. Brötchen backen

Das **Brötchen** diagonal in ca. 2cm Scheiben einschneiden, nicht durchschneiden. Die **Brotscheiben** mit etwas **Knoblauchbutter** füllen, den Rest auf das **Brötchen** verteilen. Dann das **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 **Tomate** in grobe Stücke schneiden. Die **Petersilie** fein schneiden.



### 6. Brötchen schneiden

Das **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.