

# MARLEY SPOON



## Easy minestrone with cherry tomatoes

and garlic-herb bread on the side



ca. 30min



2 Portionen

## Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 Baguettebrötchen <sup>2</sup>
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g Petersilie
- 1 Pck. sardische Minestrone <sup>1,2</sup>
- 1 Dose Kirschtomaten
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt <sup>3</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1½EL Butter <sup>3</sup>
- 45ml Olivenöl
- 2½g Salz

## 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.

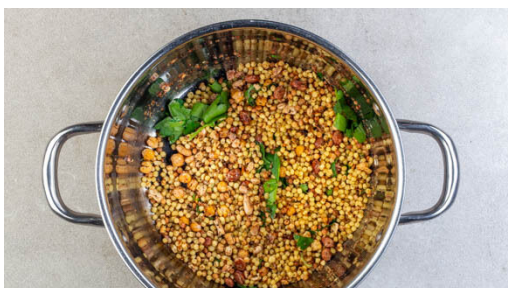
## Nährwertangaben pro Portion

Energie 822kcal, Fett 36.6g, Kohlenhydrate 96.1g, Eiweiß 24.3g



### 1. Knofi-Butter zubereiten

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. Start the soup

Heat up 3Tbsp olive oil in a medium-sized pot on medium-low heat. Add the contents of the minestrone soup package and toast it for ca. 30sec. Then add the parsley and a large pinch of salt, reserving some of the parsley for garnishing.



### 2. Bake the bread

Cut slits diagonally along the length of the bread. Fill the slits of the bread with some of the garlic-herb butter and spread the rest on top. Bake on a parchment-lined baking tray for ca. 10min. until the bread becomes crispy.



### 5. Cook the soup

Carefully add the hot water from the kettle and the tinned cherry tomatoes to the pot. Turn up the heat to medium-high and bring the soup to a strong simmer. Cook for 13-15min.



### 3. Prepare the ingredients

Meanwhile, zest, then halve and juice the lemon. Finely chop the parsley.



### 6. Slice the bread

Slice the bread. Refine the soup to taste with the lemon zest, juice and salt. Add more water for a more liquid soup, if you want. Garnish the soup with the cheese and the reserved parsley and serve with the bread on the side.