MARLEY SPOON



# Italienische Minestrone mit Kirschtomaten

serviert mit 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 mit sardischer Pasta setzt auf fruchtige Kirschtomaten 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 [2]
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g Petersilie
- 1 Pck. sardische Minestrone [1,2]
- 1 Dose Kirschtomaten
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt [3]

## Was du zu Hause benötigst

- 1½EL Butter [3]
- 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**
Enthält: **Sellerie** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Senf, Sesamsamen, Schalenfrüchte

**Nährwertangaben pro Portion**
Energie 822kcal, Fett 36.6g, Kohlenhydrate 96.1g, Eiweiß 24.3g



### 1. Gewürzbutter anrühren

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



### 2. Brötchen backen

Das **Brötchen** schräg im Abstand von 1–2cm bis zur Hälfte ein-, aber nicht durchschneiden. Etwas **Gewürzbutter** in die Einschnitte streichen, die **restliche Gewürzbutter** auf dem **Brötchen** verteilen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech in ca. 10Min. im Ofen goldbraun und knusprig backen.



### 3. Zutaten vorbereiten

Inzwischen die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Petersilie** fein hacken.



### 4. Suppe ansetzen

3EL Olivenöl in einem mittelgroßen Topf bei niedriger bis mittlerer Hitze erwärmen. Die **Minestrone** hinzugeben und ca. 30Sek. anbraten. Ca. **¼ der Petersilie** für die **Garnitur** aufbewahren, die **restliche Petersilie** und 1 kräftige Prise Salz in den Topf geben.



### 5. Suppe kochen

Vorsichtig das heiße Wasser und die **Kirschtomaten samt Flüssigkeit** in den Topf gießen. Die **Suppe** bei mittlerer bis starker Hitze zum Kochen bringen und 13–15Min. köcheln lassen.



### 6. Brot schneiden

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