MARLEY SPOON



Italienische Minestrone mit Kirschtomaten

serviert mit 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 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
- 2 Baguettebrötchen [2]
- 1 unbehandelte Zitrone
- 20g Petersilie
- 2 Pck. sardische Minestrone [1,2]
- 2 Dosen Kirschtomaten
- 4 Pck. Hartkäse, gehobelt [3]

Was du zu Hause benötigst

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

Kann Spuren enthalten von: Eier, Senf

Nährwertangaben pro Portion
Energie 818kcal, Fett 36.6g, Kohlenhydrate 94.9g, Eiweiß 24.1g



1. Gewürzbutter anrühren

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



2. Brötchen backen

Die **Brötchen** schräg im Abstand von 1–2cm bis zur Hälfte ein-, aber nicht durchschneiden. Etwas **Gewürzbutter** in die Einschnitte streichen, die **restliche Gewürzbutter** auf den **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

6EL Olivenöl in einem großen 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 ½TL 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.