



Lidl lohnt sich

Unsere  
Kochbox



Veggie

Für 2

🕒 Ca. 40 Min.

# Bunte Minestrone

mit würzigem Tomatenbruschetta und Gremolata



Ein Service von

kochzauber

## Zubereitung

### Zutaten

- 4 Strauchtomaten
- 8 g Bruschettagewürz
- (B) 5 EL Olivenöl
- (B) Salz, Pfeffer, Zucker
- 1 mittelgroße Kartoffel, mehlig
- 200 g Breite Bohnen
- 5 g Bohnenkraut
- ½ Bund Frühlingszwiebeln\*
- ½ Soloknoblauch\*
- (B) 1 EL Butter
- 1 Steinofenbaguette
- 20 g Petersilie, glatt

### (B) Basiszutaten

\*Restmenge wird für ein anderes Gericht benötigt.

### Utensilien

mittlere Schüssel, Küchengarn,  
großer Topf mit Deckel,  
Ofenrost, kleine Schüssel,  
Schöpfkelle, hohes Gefäß,  
Pürierstab

NÄHRWERTE	je 100 g	je Portion
Brennwert	449 kJ	3059 kJ
	107 kcal	729 kcal
Fett	4,5 g	31,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g	6,6 g
Kohlenhydrate	13,5 g	92,1 g
davon Zucker	2,6 g	17,4 g
Eiweiß	2,5 g	17,0 g
Salz	0,20 g	1,37 g

Salzmenge bezieht sich nur auf die gelieferten Zutaten.

**1 Tomaten** waschen, halbieren und entstrunken. **3 Hälften** grob würfeln den **Rest** fein würfeln. Fein gewürfelte **Tomaten** mit der **Hälfte** des **Bruschettagewürzes**, **1 EL Olivenöl** und je **2 Prisen Zucker, Salz** und **Pfeffer** in einer mittleren Schüssel vermengen und zum Durchziehen beiseitestellen.

**2 Kartoffel** waschen, schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. **Bohnen** waschen, Enden entfernen und schräg in ca. 2–3 cm große Stücke schneiden. **Bohnenkraut** waschen, trockenschütteln und mit einer Schnur zu einem kleinen Sträußchen binden (siehe Tipp). **½ Bund Frühlingszwiebeln\*** waschen, trockenschütteln und in ca. 1 cm dünne Ringe schneiden. Ca. **3 EL** vom **Frühlingszwiebelgrün** zur **Tomaten-Bruschetta-Mischung** geben. **½ Soloknoblauch\*** schälen und fein würfeln. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.

**3** In einem großen Topf **2 EL Olivenöl** und **1 EL Butter** auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. **Frühlingszwiebelweiß**, die **Hälfte** des **Knoblauchs** und **restl. Bruschettagewürz** für ca. 2 Min. anbraten. **Kartoffel, Bohnen** und grobe **Tomatenwürfel** zugeben und weitere ca. 2–3 Min. anbraten. Mit ca. **400 ml Wasser** auffüllen, **Bohnenkraut** zugeben, auf mittlere Hitze reduzieren und zugedeckt für ca. 15 Min. köcheln.

**4** Derweil **Baguette** leicht schräg in ca. 2–3 cm breite Scheiben schneiden und auf einem Ofenrost für ca. 7 Min. backen. Für die Gremolata **Petersilie** waschen, trockenschütteln, kleinhacken und in einer kl. Schüssel mit **2 EL Olivenöl, restlichem Knoblauch** und je **1 Prise Salz** und **Pfeffer** vermengen. Ca. **1–2 EL davon** unter die **Tomatenmischung** heben.

**5 Restliches Frühlingszwiebelgrün** zur **Suppe** geben. **Baguettes** aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und mit **Tomatenmischung** belegen.

**6** Ca. **1–2 Schöpfkellen Suppe** (inkl. Gemüsestücken) abschöpfen, in einem hohen Gefäß mit ca. **1 EL Gremolata** pürieren und wieder zurück in den Topf geben.

**7 Minestrone** mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken, auf Teller geben und zusammen mit **Tomatenbruschetta** und nach Geschmack mit der **restlichen Gremolata** beträufelt servieren.

## Guten Appetit!

### Tipp

Dadurch lässt sich das Bohnenkraut nach dem Kochen einfacher entfernen.

Garzeiten sind Richtwerte und können abhängig vom Kochgeschirr und der Größe der Zutaten abweichen.