

Kochen

Mira Maurer

Mittwoch, 11.09.2024

Minestrone mit Knoblauch-Butter-Baguette

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Minestrone

- 1 Dose Cannellini-Bohnen, (weiß, Abtropfgewicht, 240 g)
- 1 Stange Lauch (ca. 180 g)
- 1 Fenchelknolle (ca. 200 g)
- 4 Stangen Mangold
- 2 Zucchini, klein ca. 300 g
- 1 Brokkoli (ca. 350 g)
- 5 EL Olivenöl
- 1,2 l Gemüsebrühe, heiß
- 250 g Erbsen, TK
- etwas Salz
- etwas Cayennepfeffer
- 0,5 Bund Petersilie
- 3 Stiele Pfefferminze
- 1 Biozitrone, Saft und etwas abgeriebene Schale davon

Für das Baguette

- 4 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- etwas Salz
- 50 g Butter, weich
- 4 Stiele Petersilie
- 1 Baguette zum Aufbacken (250 g)
- 40 g Gouda, frisch gerieben

Zubereitung

1. **Für die Minestrone** die Bohnen in einem Sieb kalt abbrausen und abtropfen lassen. Lauch putzen, in 0,5 cm dicke Ringe schneiden und abbrausen.
2. Fenchel abbrausen und trocknen. Zartes Grün in kaltes Wasser legen. Fenchel halbieren, Strunk keilförmig ausschneiden und die Fenchelhälften quer in feine Streifen schneiden.
3. Mangold putzen, abbrausen, trockenschütteln und die Stiele keilförmig aus den Blättern schneiden. Blätter beiseitelegen. Stiele quer in 0,5 cm dicke Streifen schneiden.
4. Zucchini putzen, abbrausen, trocknen, der Länge nach halbieren und quer in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
5. Brokkoli abbrausen, trocknen und die Röschen 3 cm abschneiden, große Röschen halbieren. Brokkolistiel putzen, schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
6. In einem großen Topf 2 EL Olivenöl erhitzen. Lauch, Fenchel, Mangold- und Brokkolistiele darin bei mittlerer Hitze etwa 4 Minuten unter Rühren andünsten.
7. Brühe zugeben und zugedeckt aufkochen und 10 Minuten bei milder Hitze garen.
8. **Für das Baguette** Knoblauch abziehen und sehr fein hacken oder pressen. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
9. Butter, Petersilie und Knoblauch mit einer Gabel sorgfältig mischen.
10. Baguette mehrfach über Kreuz einschneiden. Einschnitte etwas aufdrücken und mit Knoblauchbutter bestreichen.
11. Baguette auf das vorbereitete Blech legen, mit Käse bestreuen und das Baguette nach Packungsangabe, bei ca. 180 Grad Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene ca. 6-8 Minuten im Ofen backen.
12. Inzwischen für die Minestrone die Mangoldblätter längs halbieren und quer in fingerbreite Streifen schneiden.

13. Suppe aufkochen, Zucchini und Mangoldblätter zugeben, zugedeckt aufkochen und weitere 5 Minuten kochen. Brokkoliröschen, Erbsen und abgetropfte Bohnen zugeben, erneut zugedeckt aufkochen und weitere ca. 3-5 Minuten kochen. Minestrone mit je etwas Cayennepfeffer und Salz würzen.

14. Petersilie und Pfefferminze abrausen. Petersilie, Minze und Fenchelgrün trockenschütteln, alles fein schneiden. Kräuter mit dem übrigen Olivenöl, Zitronensaft und -schale sowie Salz und Pfeffer verrühren.

15. Baguette aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Minestrone erneut abschmecken. Mit dem Baguette sowie Kräuteröl anrichten und servieren.