

MARLEY SPOON



Bunte Gemüse-Bohnen-Minestrone

mit Baconchips und Brötchen



20-30Min.



3-4 Personen

Die Rechnung ist ganz einfach: Wenn man viele gute Zutaten verwendet - zum Beispiel knackige Karotten und Stangensellerie, zarte Cannellinibohnen, rote Zwiebeln und Babyspinat - und wenn man diese guten Zutaten zusammen mit Tomatenmark und Brühe zu einem köstlich-leichten Eintopf kocht, was kommt dann wohl raus? Genau! Mit krossen Bacon und Basilikum on top ein ganz fantastisch leckeres Essen für dich und deine Lieben!

Was du von uns bekommst

- Brötchen ¹
- Zwiebel
- Stangensellerie ⁹
- Knoblauch
- Cannellinibohnen
- Geflügelbrühwürfel ⁹
- Tomatenmark
- Baconscheiben
- frisches Basilikum
- Babyspinat
- Karotten

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- großer Kochtopf
- Messbecher
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 615.0kcal, Fett 29.5g, Eiweiß 26.7g, Kohlenhydrate 56.6g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den **Sellerie** in schräge, dünne Scheiben schneiden. Die **Karotten** schälen, die Enden abschneiden und die **Karotten** ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



4. Gemüse anbraten

Den **Sellerie**, die **Karotten**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einem großen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2-3Min. anbraten. Ca. die **1/2 des Tomatenmarks** hinzugeben und 1Min. mitbraten. Mit 1,5L Wasser ablöschen, die **Geflügelbrühwürfel** hinzugeben und die **Minestrone** ca. 5Min. bei niedriger Hitze köcheln lassen.



2. Bacon zubereiten

Die **Baconscheiben** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen in ca. 9-12Min. knusprig backen.



5. Spinat unterheben

Die **Cannellinibohnen** mit der Flüssigkeit hinzugeben und erwärmen. Dann den **Babyspinat** unterrühren und die **Minestrone** mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl abschmecken. **Tipp:** Anstelle des Olivenöls kann auch das ausgetretene **Fett des Bacons** verwendet werden.



3. Brötchen aufbacken

Je nach Hunger **4-6 Brötchen** mit etwas Wasser befeuchten und ca. 10Min. im Ofen aufbacken.



6. Brötchen aufschneiden

Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die **Brötchen** aufschneiden. Die **Minestrone** mit **Bacon** und **Basilikum** bestreuen und mit den **Brötchen** servieren.