

Ribollita



Zubereitung

Rüsten und vorbereiten: Kräuter grob hacken, Knoblauch und Zwiebel fein hacken. Gemüse rüsten und in 1 cm Würfel schneiden, Pelati ableeren, getrocknete Bohnen nach Anleitung weich kochen, Kochflüssigkeit (oder Dosenwasser) aufbewahren.

Gemüse nacheinander zugeben: Beim Cavolo Nero den mittleren Strunk herausschneiden, Blätter grob hacken. In einer grossen Pfanne Olivenöl erhitzen und Zwiebeln glasig dünsten, Knoblauch zugeben, einige Minuten dünsten.

Selleriekrolle, -stange und Karotten in Pfanne geben, 30 Minuten dünsten. Tomaten zugeben, weitere 20 Minuten dünsten. Cavolo Nero und die Hälfte der Bohnen zugeben, mit Bohnen-Kochflüssigkeit (oder Wasser) auffüllen, bis alles bedeckt ist. 1 Stunde leicht köcheln lassen.

Zutaten für 6–8 Personen

- 1 grosser Bund Prezzemolo (Blattpetersilie)
- 3 Salbeiblätter
- 4 Knoblauchzehen
- 2 rote oder weisse Zwiebeln
- 2 Selleriekollen
- 2 Selleriestangen
- 2 Karotten
- 5 EL Olivenöl extra vergine
- 1 Dose Pelati ganz
- 500g gekochte Canellini oder Borlottibohnen (getrocknet oder aus der Dose)
- 500g Cavolo Nero
- 1 Ciabatta Brot, ohne Rinde

Suppe pürieren und abschmecken: Die andere Hälfte der Bohnen fein pürieren und mit etwas kochendem Wasser zur Suppe geben – sie soll gerade flüssig sein. Ciabatta Brot in mundgerechte Stücke zupfen und mit zusätzlichem Olivenöl in die Suppe geben. Die Suppe soll dickflüssig sein.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Die Suppe schmeckt aufgewärmt fast noch besser.