



Ribollita- Italienische Gemüsesuppe mit Spitzkohl

Zutaten

für 4 Personen

- Altbackendes Weißbrot
- 250g weiße getrocknete Bohnen
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchstange
- 2 Stängel Staudensellerie
- 500g Palmkohl
- 1Kartoffel
- 2 Karotten
- 6 Thymianzweige
- 1,4l passierte Tomaten
- Olivenöl
- Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- etwas Chilipulver
- 3g Getrocknetes Oregano

Besonderes Zubehör

Auflaufform

Schwierigkeitsgrad

Normal

Zubereitungszeit

40 Minuten
2 Nächte Einweichzeit
25 Minuten Kochzeit
40 Minuten Backzeit



Zubereitung

Weißer Bohnen Übernachten einweichen und dann in Wasser weichkochen. Zwiebel und Lauch in dünne Ringe schneiden und in Olivenöl andünsten. Danach mit etwas passierter Tomate ablöschen und einköcheln lassen. In der Zwischenzeit das restliche Gemüse waschen, putzen und in etwa gleich große Stücke schneiden, dazugeben und köcheln lassen. Den Thymian mit einem Küchenzwirn dazugeben. Des Weiteren den frischen Pfeffer, Salz, Knoblauch, Chili, Oregano und passierten Tomaten zugeben. Jetzt die Hälfte der Bohnen mit dem gesamten Kochwasser mixen und die Bohnencreme sowie die Restlichen Bohnen der Ribollita unterrühren. Jetzt wird das Brot in eine Auflaufform gegeben darüber etwas Gemüse, noch eine weitere Schicht Brot und zum Schluss Gemüse. Das ganze muss für wenigstens eine Nacht ruhen. Die abgedeckte Auflaufform bei 160°C für 40 Minuten im Ofen backen. Vor dem Servieren einen Hauch Olivenöl und Pfeffer sowie etwas geriebenen Parmesankäse drüber geben buon appetito.