

Ribollita (Toskanische Bohnensuppe)

11

Typ: Suppe

Quelle: Schöner Wohnen

Bemerkungen:

Zutaten: 500 g weiße Bohnen
150 g Olivenöl
1 mittelgroße Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2-3 Möhren
2 Selleriestangen
1 kleines Bund glatte Petersilie
1/4 Kopf Weißkohl (Wirsing)
1/4 Kopf Rotkohl
einige Mangoldblätter
1 Glas Tomatensauce
altbackenes Brot
Salz, Pfeffer.

Rezept: Die Bohnen in ca. 2 1/2 L Wasser weich kochen (getrocknete Bohnen vorher über Nacht einweichen). Währenddessen den Sellerie, die Möhren, die Zwiebel, den Knoblauch und die Petersilie nicht allzu fein hacken und in dem Öl anbraten.

Sobald das gehackte Suppengemüse etwas Farbe angenommen hat, den in grobe Stücke gehackten Weißkohl, Rotkohl und Mangold sowie die Tomatensauce und einige Kellen Bohnenkochwasser hinzugeben. 10 Min. kochen lassen. Wenn die Bohnen weich gekocht sind, hiervon 1/4 beiseite nehmen und die übrigen mit dem Kochwasser durch ein Sieb in den Topf mit den Gemüsen streichen. Gut umrühren und noch eine 1/2 Std. kochen lassen. Dann die ganzen Bohnen hinzufügen und alles in einen Tontopf geben, der zuvor mit dem in sehr feine Scheiben geschnittenen Weißbrot ausgelegt worden ist. Den Deckel auf den Topf setzen und nach ca. 1/2 h. servieren.

Dieses Eintopfgericht schmeckt besonders gut am folgenden Tag, nachdem es einige Minuten erhitzt wurde. Daher rührt der Name Wiederaufgekochte.