

Liebe Kunden,

zum kalten Herbst haben wir für Sie ein wärmendes Gericht aus dem Süden.

Die „**Ribollita**“ ist eine bäuerliche Gemüsesuppe aus der Toskana und war früher bei der ärmeren Bevölkerung ein Gericht zur Resteverwertung.

Der Name kommt von dem englischen "reboil", was "wieder aufwärmen" bedeutet. Es kommt daher, dass der Eintopf am nächsten Tag durchgezogen und dann meist noch besser schmeckt.

Für ca. **6 Portionen** brauchen Sie:

- 1 große Zwiebel
- 1 große Karotte
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 große Kartoffel
- 400 g Wirsing
- 1/2 Stange Lauch
- 2 Zehen Knoblauch

Außerdem:

- 500 g weiße Bohnen
- 250 g Brot (Ciabatta)
- 700 ml passierte Tomaten
- 6 EL Olivenöl

Gewürze:

- 3 EL Gemüsebrühe Pulver
- 750 ml Wasser
- 1 TL Thymian oder Rosmarin
- 3 Lorbeerblätter
- Salz & Pfeffer
- evtl. Chiliflocken

Die Bohnen mindestens 12 Stunden vorher im Wasser einweichen. Das Einweichwasser abseihen und die Bohnen im frischen Wasser - wie auf der Packungsanleitung - weich kochen. Die Hälfte der Bohnen mit etwas mehr Wasser vermengen und fein pürieren. Das Gemüse fein schneiden, den Knoblauch pressen oder ganz fein würfeln, den Wirsing halbieren, den Strunk und groben Rippen entfernen und die Blätter in feine Streifen schneiden.

In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen und zuerst Zwiebeln, Sellerie, Kartotte und Lauch 10 min andünsten. Kartoffeln und Knoblauch hinzufügen und weitere 2 min dünsten. Danach die passierten Tomaten, die drei Lorbeerblätter, den Thymian/Rosmarin hinzufügen und nochmals etwas köcheln lassen.

Nun kommen die Wirsingstreifen, die pürierten Bohnen, 750 ml Wasser und die Gemüsebrühe hinzu - alles zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und bei kleiner Flamme 45 min köcheln lassen.

Ab und zu umrühren. Die Lorbeerblätter wieder herausnehmen, die restlichen, ganzen Bohnen hinzufügen mit Salz & Pfeffer und evtl. Chiliflocken abschmecken.

Das Ciabatta-Brot in dicken Scheiben schneiden und in Stücke reißen. Die Brotstücke entweder unter die Suppe mischen oder auf ein Teller geben und mit Suppe übergießen.

Nach Geschmack mit Parmesan bestreuen.

Da fühlt man sich doch gleich wie in Italien!

Buon Appetito!

Ihr Stümpflhof-Team