

Ribollita



Zusatztipps

von John Vosanibola

Koch bei dieCuisine

- Wer den Eintopf cremiger mag, kann einen Teil der Bohnen zerdrücken oder pürieren.
- Ribollita schmeckt aufgewärmt am nächsten Tag oft noch besser.



4 Portionen



45 min

.....

- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 Karotten, gewürfelt
- 2 Stangen Sellerie, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 300 g Grünkohl, grob geschnitten
- 2 Dosen weisse Bohnen (à ca. 240 g Abtropfgewicht), abgespült
- 400 g gehackte Tomaten (Dose)
- 1.5 Liter Gemüsebouillon
- 150 g altes Brot, in Würfeln
- Salz und Pfeffer
- 1 TL getrockneter Thymian oder italienische Kräuter
- Etwas Olivenöl zum Servieren

Zubereitung

1. Olivenöl in einem grossen Topf erhitzen. Zwiebeln, Karotten und Sellerie 5 Minuten andünsten.
2. Knoblauch kurz mitdünsten.
3. Gehackte Tomaten, Gemüsebouillon und Kräuter hinzufügen und 10 Minuten köcheln lassen.
4. Grünkohl und Bohnen dazugeben und weitere 15 Minuten köcheln.
5. Das Brot unterrühren und nochmals 5–10 Minuten köcheln lassen, bis es weich wird und den Eintopf bindet.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Mit etwas Olivenöl beträufeln und servieren.