

Rezept

Italienische Ribollita

Ein Rezept von Italienische Ribollita, am 25.04.2024

Zutaten

1 Zwiebel	2 Stangen Staudensellerie
2 Möhren	1 EL Olivenöl
50 g gewürfelter, geräucherter Speck	500 g Wirsing
3 - 4 Zweige Thymian	2 EL Tomatenmark
2 Dosen Cannellini-Bohnen (à 240 g Abtropfgewicht)	4 Scheiben Sauerteigbrot
50 g geriebener Parmesan	Salz
Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 11 g F, 21 g EW, 48 g KH

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Sellerie putzen, waschen, entfädeln und in schmale Stücke schneiden. Die Möhren putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel darin andünsten. Den Sellerie und die Möhren zugeben und 5 Min. unter Wenden andünsten. Den Speck zugeben und unter gelegentlichem Wenden 10 Min. schmoren.
2. Inzwischen den Wirsing putzen, waschen, vierteln und in schmalen Streifen vom Strunk schneiden. In den Topf geben und alles weitere 10 Min. schmoren, bis der Wirsing zusammengefallen ist. Dabei öfter umrühren. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Zweigen streifen. Das Tomatenmark in den Topf geben, unterrühren und kurz anrösten. 1,5 l Wasser angießen und den Thymian zugeben. Alles aufkochen und ca. 20 Min. köcheln lassen.
3. Inzwischen die Bohnen abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Die Hälfte der Bohnen fein pürieren. Bohnenpüree und ganze Bohnen in die Suppe geben und weitere ca. 15 Min. köcheln lassen. Den Backofengrill vorheizen. Die Brotscheiben auf ein Backblech legen. Mit der Hälfte des Parmesans bestreuen und unter dem heißen Grill in ca. 5 Min. goldbraun überbacken. Die Ribollita mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit den Broten anrichten. Mit dem übrigen Parmesan bestreuen.