



Ribollita

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Der klassische Gemüseeintopf aus der toskanischen Küche

Zutaten

- 0,75 l Fleisch - oder Gemüsebrühe
- 70 ml trockener Weißwein
- 300 g weiße Bohnen, in Salzwasser gegart
- 80 g magerer Speck, gewürfelt
- 200 g Möhren in Scheiben
- 200 g Knollensellerie in groben Würfeln
- 200 g Porree in Ringen
- 250 g Wirsingkohl in 3 x3 cm großen Blättern
- 250 g Tomaten, entkernt, in groben Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 5 El Olivenöl
- 1 Tl Zitronensaft, etwas Abrieb
- ½ Baguette in groben Würfeln
- 2 Thymian Zweig für die weißen Bohnen
- 1 El Oregano, gehackt
- 2 El Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Zunächst die unter fließendem Wasser gewaschenen Bohnen über Nacht einweichen und in dem

Einweichwasser mit Salz und 1 Thymianzweig ca. 40 min. weich kochen.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Den Speck in etwas Olivenöl kräftig anbraten. Die Zwiebeln, den Knoblauch und die Tomaten dazu geben, etwas schwitzen lassen, Mit dem Weißwein ablöschen, etwas 3 min. leise reduzieren lassen.

Schritt5

Zunächst den Sellerie und die Möhren dazu geben und mit der Brühe aufgießen.

Schritt6

Salzen, pfeffern, den gehackten Oregano und Petersilie zufügen;

Schritt7

15 min. leise köcheln lassen.

Schritt8

Dann folgen zeitversetzt der Wirsing und die vor gegarten weißen Bohnen für weitere 15 min.

Schritt9

Das Baguette in grobe Würfel schneiden und unterheben.

Schritt10

Nachschmecken, mit einem Spritzer Zitronensaft - und etwas Abrieb vollenden.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Völlig abkühlen lassen, am Besten über Nacht, denn der Name Ribollita bedeutet soviel wie "Erneut gekocht".

Schritt13

So erhält die Ribollita ihren intensiven Geschmack.

Schritt14

Wieder erhitzen, vor dem Servieren mit Olivenöl beträufeln.

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** einfach, frisch, für jeden tag, gesund, klassiker, köstlich, preiswert,

schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ribollita/>