

ORIGINAL TOSKANA-RIBOLLITA

MIT PALMKOHL



ZUTATEN

1 Bund Palmkohl
120 g altbackenes Brot
½ Dose weiße Bohnen
1 Karotte
1 Stange Sellerie
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 g gehackte Tomaten
500 ml Gemüsebrühe
Olivenöl
Salz, Pfeffer
Optional: Rosmarin/Thymian/Lorbeer

ZUBEREITUNG

Zwiebel fein hacken, Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden, Sellerie in Stücke schneiden, Knoblauch fein hacken.
Palmkohl waschen, harte Stiele entfernen und Blätter grob in Streifen schneiden.

In einem großen Topf etwas Olivenöl erhitzen und Zwiebel, Karotte und Sellerie 5 Minuten anrösten. Knoblauch kurz mitbraten.
Gehackte Tomaten einrühren und 2-3 Minuten einkochen lassen.

Palmkohl in den Topf geben, kurz zusammenfallen lassen. Dann die Bohnen und die Gemüsebrühe dazugeben.

Die Suppe 25-30 Minuten leicht köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Altbackenes Brot in Stücke reißen, in die Suppe geben und weitere 10 Minuten mitkochen, bis sie schön dick wird.

Mit gutem Olivenöl beträufeln und warm genießen.