

# 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/>