

Ribollita – Toskanische Bohnensuppe

Noch einmal gekocht, *ribollita*, wird diese berühmte toskanische Wintersuppe genannt. Und tatsächlich schmeckt sie zwar frisch gekocht ganz wunderbar, aber aufgewärmt fast noch besser. In jedem Fall werden die Bohnen erst gekocht und dann mit Gemüse – ganz wichtig in der Toskana ist der *cavolo nero* – noch einmal erhitzt.

Zutaten (für 6 Personen als *primo* oder für 4 als *secondo*)

100 g getrocknete weiße Bohnen
 2 Lorbeerblätter
 1 getrockneter Peperoncino
 80 g altbackenes Weißbrot
 2 rote Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 1 Zweig Rosmarin
 1 kleine Karotte
 1 Stange Staudensellerie
 200 g Cavolo nero (ersatzweise Grünkohl oder Wirsing und Mangold gemischt)
 2 EL Olivenöl und Olivenöl zum Servieren
 ½ l Gemüsebrühe
 Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Die Bohnen mit Wasser bedecken und mindestens 8 Stunden quellen lassen.
 Dann die Bohnen abtropfen lassen und mit 1 ½ l frischem Wasser, den Lorbeerblättern und dem Peperoncino zum Kochen bringen. Die Bohnen bei halb aufgelegtem Deckel bei mittlerer Hitze in etwa 1 Stunde weich kochen.
 Etwa ein Drittel der Bohnen beiseite stellen, die restlichen Bohnen mit der Garflüssigkeit pürieren.
 Das Brot würfeln. 1 Zwiebel, den Knoblauch und die Rosmarinnadeln sehr fein hacken. Die Karotte und den Sellerie in kleine Würfel schneiden. Den Cavolo nero von den dicken Stielen streifen und grob hacken.
 Das Öl in einem Suppentopf erhitzen, Gemüse mit Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin darin andünsten. Die Brühe angießen und das Gemüse in etwa 15 Minuten bissfest garen.
 Das Brot, die pürierten und die ganzen Bohnen dazugeben und alles unter Rühren noch etwa 10 Minuten garen, bis das Brot schön weich ist. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 Die restliche Zwiebel in feine Ringe schneiden. Die Suppe in Teller verteilen, mit Zwiebelringen bestreuen und vor dem Essen mit frischem Olivenöl beträufeln.

Tipp:

Gut schmeckt die Suppe auch, wenn man sie vor dem Servieren im Ofen gratiniert. In eine feuerfeste Form füllen, mit den Zwiebelringen bestreuen, mit Öl beträufeln und bei 200 Grad im heißen Ofen etwa 20 Minuten backen.
