



Eintopf mit weissen Bohnen, Tomatensauce und Cima di rapa

Dieser Eintopf ist ganz einfach in der Zubereitung, er braucht aber Vorbereitung und etwas Zeit beim Kochen, damit die Bohnen weich und bekömmlich werden: Die Bohnen muss man über Nacht in kaltem Wasser eingeweichen und vorkochen, danach in der recht flüssigen Tomatensauce nochmals gut 20 Minuten kochen. Dabei wird kleingeschnittener Cima di rapa mitgegart.

Zutaten (2 Portionen)

150g weisse Bohnen, getrocknet
3-4 Lorbeerblätter
150g Cima di rapa
1 grosse Schalotte
1dl Passata die Pomodoro
1dl kräftige vegetabile Bouillon
50g Käse, z.b. Gruyère
Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Weisse Bohnen über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Bohnen im Einweichwasser aufkochen, Lorbeerblätter zugeben und ca. 40-50 Minuten zugedeckt köcheln lassen bis sie knapp weich sind. Bohnenwasser abgiessen. Pfanne kurz auswaschen.

Schalotte fein hacken und in Bratbutter leicht andünsten. Passata zugeben, gut verrühren und ca. 2 Minuten mitdünsten. Bohnen zugeben und Bouillon dazugiessen und aufkochen. Mit Pfeffer würzen.

Cima di rapa rüsten: Unterste Stengelteile wegschneiden. Blätter und Stengel in ca. 1cm breite Stücke schneiden und zu den Bohnen geben. Weitere 20 Minuten köcheln lassen. Eventuell noch etwas Bouillon dazugießen, damit der Eintopf so halbflüssig wird.

In Suppenteller anrichten und mit grob geriebenem Käse bestreuen.





