



Ribollita - Suppeneintopf aus der Toskana mit Cavolo nero

Von diesem alten, bäurischen Rezept gibt es unzählige Varianten, Cavolo nero (Schwarzkohl), weisse Bohnen und helles Altbrot gehören aber immer dazu. Mit Gemüsen wie Sellerie, Rübli oder Tomate kann die Ribollita gut ergänzt werden.

Ribollita bedeutet übersetzt soviel wie aufgekocht oder ein zweites Mal gekocht. Viele Eintopfgerichte oder auch Suppen schmecken denn aufgewärmt noch besser als frisch zubereitet. Die Ribollita wird zuerst in der Pfanne zubereitet und danach im Ofen mit Käse und Zwiebelringen überbacken und wird somit auch zweimal gekocht.

Cavolo nero wird im deutschen Sprachraum Toskanischer Kohl, Schwarzkohl oder auch Palmkohl genannt. Es ist eine eher milde und zarte Kohllart.

Zutaten (2 Portionen)

200g Schwarzkohl (Cavolo nero)
70g weisse Bohnen getrocknet
1 Tomate
1 grosse Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1dl kräftiger Rotwein (Chianti, Montepulciano d'Abbruzzo)
5dl Gemüsebouillon
60g weisses Altbrot
30g Parmesan
Olivenöl

Zubereitung

Weisse Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

Eine Hälfte der Zwiebel in Ringe schneiden und beiseite stellen, die andere Hälfte eher

grob hacken.

Gehackte Zwiebel ca. 5 Minuten in Olivenöl andünsten, ohne dass sie Farbe annimmt. Tomate in kleine Würfel schneiden, Knoblauch fein hacken. Beides zur Zwiebel geben und kurz mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen und ca. 3 Minuten köcheln lassen.

Gemüsebouillon dazugießen, eingeweichte Bohnen zugeben und aufkochen.

Die dicken Stielenden des Schwarzkohls wegschneiden und die Blätter in ca. 2cm breite Streifen schneiden. Zur Suppe geben und ca. 40 Minuten schmoren (bis Bohnen und der Kohl knapp weich sind). Mit Pfeffer und ev. etwas Salz abschmecken.

Altrot in Scheiben schneiden und damit den Boden einer Gratinform auslegen. Die Suppe darüber gießen und mit den Zwiebelringen belegen. Parmesan darüber reiben und für 25 Minuten in den auf 200° vorgeheizten Ofen schieben.







