



Ribolita mit Schwarzkohl



2 Portionen



90 Min.

Zutaten

- 1 Zwiebel, gehakt
- 1 Knoblauch
- kl. Dose Canellini Bohnen
- 1 Scheibe Pancetta
- 2 Möhren, gewürfelt
- Stk. Sellerie, gewürfelt
- 200 g Tomaten
- 1 Bd. Schwarzkohl
- Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- $\frac{3}{4}$ l Hühnerbrühe
- Olivenöl
- 2-3 Sch. altbackenes Brot
- 50g Parmesan
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Schwarzkohl von den Rippen zupfen und grob schneiden.
2. 1 El Olivenöl in der Pfanne erhitzen und Zwiebel zusammen mit Knoblauch, Möhren und Sellerie anschwitzen. Gewürfelten Speck zufügen. Unter Rühren. bei mittlerer Hitze 10 min. Braten. Salzen, Pfeffern und Lorbeer zufügen
3. Grob zerkleinerte Tomaten zum Sofrito geben. Die Hälfte der Bohnen mit etwas Wasser zu einem Brei pürieren. Den Bohnenbrei mit den restlichen Bohnen zum Gemüse geben und gut unterrühren.
4. Das Gemüse mit einem $\frac{3}{4}$ Liter Hühnerbrühe auffüllen und aufkochen. Mit Thymian würzen.
5. Zum Schluss die Kohlblätter in die Suppe geben. Deckel drauf und für mindestens eine Stunde -gerne länger- köcheln lassen.
6. Während die Suppe leise kocht, das Brot in Olivenöl mit etwas Thymian und einer grob zerstoßenen Knoblauchzehe goldbraun anrösten. Zusammen mit Parmesan anrichten - Fertig !

Guten
Appetit!