



VORSPEISE

LA RIBOLLITA

ZUTATEN

FÜR 4 BIS 6 PERSONEN

Vorbereitungszeit:

über Nacht weisse getrocknete Bohnen einweichen

250 g	weisse getrocknete Bohnen	(Canelli oder Borlotti)
1	Knoblauchzehe	
1	Zwiebel	
½ Stange	Lauch	
2 Zweige	Thymian	
1 Zweig	Rosmarin	
1	Lorbeerblatt	
3 EL	HOLL-Rapsöl	
50 ml	Weisswein	
1.5 l	Bouillon	heiss
2 Stängel	Stangensellerie	
4	festkochende Kartoffeln	
200 g	Palmkohl	
200 g	Mangold	
	Salz & Pfeffer	

ZUM SERVIEREN

Sbrinz	gehobelt
Brot	angeröstet

ZUBEREITUNG

1H 20 MINUTEN + ÜBER NACHT

Die Bohnen in einem Sieb abtropfen und mit kaltem Wasser abspülen. Den Knoblauch fein hacken. Die Zwiebel und den Lauch in dünne Streifen schneiden.

Das Öl in einer grossen Pfanne erhitzen. Den Knoblauch, die Zwiebel, den Lauch, die Bohnen sowie die Kräuter zugeben und einige Minuten andünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und mit der Bouillon aufgiessen. Bei kleiner Hitze halb zugedeckt ca. 40 Minuten köcheln lassen.

Unterdessen den Stangensellerie, die Kartoffeln sowie den Palmkohl in ca. 2 cm dicke Würfel oder Stücke schneiden. Beides zur Suppe geben und ca. 20 Minuten weiter köcheln. Den Mangold in mundgerechte Stücke schneiden und die letzten 5 Minuten mitkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe auf die Teller verteilen und mit gehobeltem Sbrinz bestreuen. Mit geröstetem Brot servieren.

TIPP

Federkohl/Wirz ist eine passende Palmkohl alternative. Mangold kann mit Spinat ersetzt werden.