

## Ankunft in Barberino di Mugello

### **Ribollita-Toskanische Bohnensuppe für 2 Personen**

|           |  |
|-----------|--|
| 100g      | Weißer Bohnen (getrocknet oder aus der Dose) |
| 1/2       | Zwiebel                                      |
| 1         | Knoblauchzehe                                |
| 1         | Karotte                                      |
| 1/2       | Stange Lauch                                 |
| 1/2       | Peperoni                                     |
| 1/2       | Frischer Rosmarin                            |
| 1/4       | Bund Thymian                                 |
| 5EL       | Olivenöl                                     |
| 3/4l      | Gemüsebrühe                                  |
|           | Salz, Pfeffer                                |
| 1/2 Stück | Ciabatta / Baguette                          |

Die Bohnen ca. 10 Stunden (geht gut über Nacht) einweichen!

Die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und hacken.

Die Möhren schälen und in Würfel schneiden.

Den Lauch putzen, waschen und ebenfalls in Würfel schneiden.

Peperoni längs halbieren, entkernen, waschen und hacken.

Rosmarin und Thymian waschen und

Blätter bzw. Nadeln abzupfen und ebenfalls kleinhacken.

Die Bohnen in ein Sieb schütten und abtropfen lassen.

4 EL Olivenöl in einem großen Topf erhitzen

und die Zwiebel, Möhren und den Lauch etwa 5 Minuten anschwitzen.

Die abgetropften Bohnen dazugeben, die Gemüsebrühe angießen und Peperoni und Rosmarin zugeben.

Die Suppe zugedeckt 1 Stunde und 30 Minuten kochen (Bohnen müssen weich sein).

Dann 6 EL Olivenöl mit Knoblauch, Thymian und etwas Pfeffer verrühren und zu der Suppe geben.

Mit einer Schaumkelle 2 Kellen von dem Gemüse entnehmen und die Suppe pürieren.

Dann das abgeschöpfte Gemüse wieder dazugeben. Falls die Suppe zu dickflüssig sein sollte, noch etwas Brühe oder Wasser zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu gibt es das Ciabatta oder Baguette.

Tipp: Wer möchte, kann die Ciabattascheiben noch in Olivenöl rösten.

Die Suppe kann man gut einen Tag vorher kochen.

Damit die Suppe beim erneuten Erhitzen nicht anbrennt,

würde ich allerdings empfehlen, die Suppe erst kurz vor dem Verzehr zu pürieren.

Sie schmeckt aufgewärmt sogar noch besser als frisch zubereitet,

da sie dann besser durchgezogen ist.

**Getränke-Empfehlung: Birra**