Toskanische Gemüsesuppe

Die toskanische Gemüsesuppe Ribollita ist ein schmackhaftes Suppenrezept. Die feine Suppe mit gesundem Gemüse gelingt mit diesem Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

6 Blätter	Grünkohl
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Karotten
2 Stk.	Stangensellerie
6 EL	Olivenöl extra vergine
1 l	Gemüsebrühe
1 Dose	Tomaten gewürfelt (ca. 300 g)
1 Dose	weiße Bohnen (ca.250 g)
1 Handvoll	Petersilie gehackt
1 TL	Thymian (getrocknet)
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	Weißbrot

Zubereitung

1. Um eine köstliche toskanische Gemüsesuppe Ribollita zuzubereiten, beginne damit, den Grünkohl zu waschen und in mittelgroße Stücke zu schneiden. Schäle die Zwiebeln und den Knoblauch und würfle sie fein. Putze die Karotten und den Sangensellerie und schneide sie ja nach Größe in Scheiben oder halbe Scheiben. Wasche die Petersilie, schüttle sie trocken und hacke sie grob.

2. Für die Gemüsesuppe erhitzt du Olivenöl in einem Topf und dünstest die Zwiebeln bei

mittlerer Hitze an. Füge Karotte, Sellerie und Knoblauch hinzu und brate sie unter Rühren etwa 5 Minuten an. Gib Tomaten und Gemüsebrühe hinzu und lass alles etwa 15 Minuten auf kleiner Hitze mit Deckel kochen. Wenn du die Suppe sämig-dick magst, kannst du etwa 1/4 bis 1/3 der Suppe abnehmen, pürieren und wieder zur Suppe geben. Gib nun die gekochten Bohnen und den Grünkohl hinzu, und lass alles für weitere 5 bis 10 Minuten einköcheln. Schmecke die Suppe mit Thymian, Salz und Pfeffer ab und rühre die gehackte Petersilie unter.

3. Serviere die toskanische Gemüsesuppe in tiefen Tellern und gib gegebenenfalls Weißbrot in die Suppe.

Tipp

Optional kann man zur toskanischen Gemüsesuppe noch Kartoffeln oder Nudeln geben. Die Suppe noch mit geriebenen Parmesan garnieren. Lass es dir schmecken!