TOSKANISCHE RIBOLLITA

REZEPT AUS DEM WORKSHOP "KOCHEN MIT BROT & GEBÄCK" VON ANKER UND GUSTO.



DAS BRAUCHST DU FÜR 4 PERSONEN

150 g	**ANKER Rustikales Baguette** (vom Vortag)
4	**Karotten**
4	**Selleriestangen**
1	**Zwiebel**
4	**Knoblauchzehen**
40 ml	**Olivenöl**
1	**Zweig Rosmarin**
1	**Dose gehackte Paradeiser**
500 ml	**Hühnersuppe**
700 ml	**Wasser**
1	**Stück Parmesanrinde** (optional)
1	**Dose weiße Bohnen** (Inhalt ca. 400 g)

SO WIRD'S GEMACHT

1. Brot in Stücke zupfen oder in dünne Scheiben schneiden.
2. Karotten und Sellerie putzen und klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Im Olivenöl ca. **20 Minuten** langsam anbraten, bis das Gemüse weich und die Zwiebel goldbraun ist. Rosmarin, Paradeiser, Suppe, Wasser und Parmesanrinde zugeben. Ribollita aufkochen und ca. **20 Minuten** köcheln.
3. Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen und zugeben. Brot untermischen. Ribollita **10 Minuten** köcheln.
4. Ribollita mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Parmesan und Rosmarin garnieren und mit Olivenöl beträufeln.

TIPP

Je nach Saison mit einer Hand voll Spinat oder Kohl verfeinern.

Foto: (c) Barbara Eidler-Ster