



## VORSPEISE

## LA RIBOLLITA



★ ★ ★ ★ ★ (50)

1H 20 MINUTEN + ÜBER NACHT  
FÜR 4 BIS 6 PERSONEN

## ZUTATEN

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

Sbrinzgehobelt  
Brot angeröstet

## ZUBEREITUNG

1



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

2



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.

3



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.

4



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.