

# 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