

Toskanischer Eintopf, Ribolitta

Zutaten f. 6 Personen:

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
500 g Suppengemüse
100 g roher Schinken
1 Zweig Rosmarin
6 EL Olivenöl
1,5 l Fleischbrühe
1 kl. Chilischote
100 g Blattspinat
250 g Ds. Weiße Bohnen
Pfeffer + Salz
6 Scheiben Landbrot
60 g geriebener Parmesan

Zubereitung:

Olivenöl erhitzen, Zwiebel-, Suppengrün-, Knoblauch- und Schinkenwürfel anschwitzen. Die Fleischbrühe zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen. Die Chilischote entkernen und waschen, fein hacken und mit dem Rosmarin zum Eintopf geben und mit garen lassen

Blattspinat putzen, waschen, etwas zerkleinern und mit den abgetropften Bohnen zur Suppe geben und noch ca. 5 Min. garen. Die Ribolitta mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Brotscheiben mit frischem Parmesan bestreuen, im vor geheizten Backofen bei 225° ca. 10.Min. goldgelb überbacken oder die Brotscheiben in einer Pfanne in Olivenöl rösten und zum Eintopf servieren. Ribolitta heißt die Aufgewärmte und soll am 2. Tag noch besser schmecken.