Artikel vom 02.09.2026 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 23:51 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/ribollita

Ribollita



Foto: Karin Schieban

Zutaten (für 6 Personen):

800 g weiße Bohnen aus der Dose

300 g Weißkohl

2 Möhren

2 Stangen Sellerie

½ Stange Lauch

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

400 g stückige Tomaten

3 EL Olivenöl

1,5 l Gemüsebrühe

1 TL Rosmarin

1 TL Thymian

Salz

Pfeffer

6 Scheiben Bauernbrot

Zubereitung:

Bohnen abtropfen und kurz abwaschen. Weißkohl putzen und in feine Streifen schneiden. Möhren schälen und würfeln. Sellerie und Lauch putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und würfeln und den Knoblauch pellen und fein hacken.

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten glasig anschwitzen. Möhren, Sellerie und Lauch zugeben und weitere 5 Minuten anbraten. Anschließend den Weißkohl hinzufügen und zusammenfallen lassen. Die Tomaten, die Gemüsebrühe sowie Rosmarin und Thymian in den Topf geben. Alles aufkochen und anschließend etwa 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die gegarten Bohnen unterrühren und weitere 15 Minuten mitkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren die Kräuter entfernen. Den Eintopf auf tiefe Teller verteilen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Reichen Sie dazu Brot. Der Eintopf eignet sich auch hervorragend, um altes Brot zu tunken.

Karin Schieban