



*Rezept der Woche*

## *Toskanische Ribollita mit Schwarzem Palmkohl*

1 Zwiebel, fein gehackt 2 Karotten, gewürfelt 2 Stangen Sellerie, gewürfelt	in etwas Öl in einem großen Topf anschwitzen.
1 Bund Schwarzkohl, ohne Stiele, in Streifen	hinzugeben und kurz mitdünsten.
1 Dose weiße Bohnen 800 ml Gemüsebrühe	hinzufügen und weitere 30 Minuten köcheln lassen.
2-3 Scheiben altbackenes Brot	in Stücke zupfen und in den Eintopf geben. Weitere 10 Minuten ziehen lassen, bis die Suppe cremig wird. Mit
Salz, Pfeffer und einem guten Schuss Olivenöl	servieren.

Am nächsten Tag schmeckt die Ribollita fast noch besser – daher stammt auch ihr Name: „Ribollita“ bedeutet „wieder aufgekocht“.

KraftFeld Gartengemüse - Görbelheimer Mühle 1 - 61169 Friedberg  
Tel. 0163 6374165 - [hallo@kraftfeld-gartengemuese.de](mailto:hallo@kraftfeld-gartengemuese.de) - [www.kraftfeld-gartengemuese.de](http://www.kraftfeld-gartengemuese.de)

