



Schwierigkeit: mittel **Zeit:** 35 Minuten

Ribollita mit Süßlupinen

Und so geht's:

Vorbereitung: Die Süßlupinen 12 Stunden in Wasser einweichen. Das Einweichwasser abgießen und die Süßlupinen mit frischem Wasser in einem Topf ca. 3 Stunden leise köcheln lassen. Abgießen.

Die Möhren schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Den Staudensellerie in Scheiben schneiden, das Selleriegrün aufbewahren. Die Datteltomaten halbieren. Das Gemüse salzen und beiseitestellen.

Schwarzkohlblätter von den Rispen streifen, in warmem Wasser waschen. Die Blätter in kochendes Salzwasser geben und 5 Minuten kochen. Herausnehmen und in kaltem Wasser abkühlen. Anschließend trocken ausdrücken.

Die Zwiebel und den Knoblauch halbieren, schälen, würfeln und ein wenig salzen. Rapsöl und Butter in einem Topf zergehen lassen, Zwiebeln und Knoblauch darin mit den Möhren- und Selleriescheiben glasig dünsten.

Das Tomatenmark unterrühren und 2 Minuten schmoren. Die Tomaten zugeben und weitere 2 Minuten schmoren. Den Lorbeer und den Thymian zusammen mit der Brühe hinzufügen. 15 Minuten leise köcheln lassen.

Den Eintopf mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse reiben. Petersilie und Selleriegrün grob hacken. Etwas Brot auf den Tellern verteilen und mit der heißen Suppe übergießen. Mit Käse und gehacktem Grün bestreut servieren.

Tipps:

Süßlupinen über Nacht einweichen: 12 Stunden, Kochzeit: 3 Stunden

DIE
VIER
VON HIER!



Zutaten

Zutaten für 4 Personen:

120 g Süßlupinen

200 g Möhren

100 g Staudensellerie mit Grün

200 g kleine Datteltomaten (wahlweise Kirschtomaten)

Salz

1 Bund Schwarzkohl (auch: Federkohl)

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Rapsöl

20 g Butter

1 EL Tomatenmark

1 Lorbeerblatt

2 Zweige Thymian

800 ml Gemüsebrühe

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

150-200 g Pecorino (Sardo DOP oder Romano DOP, ersatzweise junger Bergkäse)

2 Zweige Krause Petersilie

Ein paar Stücke (Alt-)Brot