

TOSKANISCHER BROT-GEMÜSETOPF

2 EL	Rapsöl	erwärmen
300 g	Rüebli	
4	Selleriestangen	
2	Knoblauchzehen	
1	Zwiebel, gehackt	
6	Wirzblätter	Gemüse in Scheiben schneiden und zum Öl geben, ca. 10 Minuten andämpfen
	Salz und Pfeffer	würzen
1	Lorbeerblatt	beigeben
4	Tomaten, gewürfelt	dazu geben
300 g	Cannellini-Bohnen, gekocht	die Hälfte davon mit etwas Wasser pürieren
		den Bohnenbrei und die Bohnen zum Gemüse geben und gut mischen
	Chilipulver, Thymian	zum Würzen
		Suppe zudecken und 1 Std. köcheln lassen
4	Scheiben Brot, würfeln	
2	Knoblizehen, zerdrückt	
2 EL	Öl	
wenig	Thyminanblätter	erwärmen, Brotwürfel darin goldbraun anrösten
		Brot in Suppenteller verteilen
		die Suppe darüber verteilen
	Sbrinz, gerieben	darüber streuen
	Peterli	garnieren

Tipp

Anstelle von Cannellini Bohnen können auch andere weisse, gekochte Bohnen verwendet werden