

Zuppa Ghiotta

Zutaten: (für 6 Personen)

| | |
|--------|--|
| 500g | Hülsenfrüchtemischung „Zuppa Ghiotta“ (Bohnen, Linsen, Kichererbsen, Erbsen) |
| 6 Eßl. | Olivenöl |
| 500g | Tomatenpolpa |
| 1 | Lorbeerblatt |
| 1 | Rosmarinzweig |
| 1 | Stangensellerie (in 1cm Stücke schneiden) |
| 1 | Zwiebel groß (gehackt) |
| 2 | Knoblauchzehen (grob gestückelt) |
| | Salz und Pfeffer nach Belieben |

Zubereitung:

- 1) Zur Vorbereitung lassen Sie die Hülsenfrüchte über Nacht in 2 Liter kaltem Wasser quellen.
- 2) Dünsten Sie die gehackte Zwiebel goldgelb in Olivenöl an.
- 3) Nun die Tomatenpolpa, den Stangensellerie, den Knoblauch und die Kräuter zugeben.
- 4) Geben Sie unter Rühren Salz und Pfeffer zu.
- 5) Erhitzen Sie bis zum leichten Kochen.
- 6) Geben Sie nun die vorgequollenen Hülsenfrüchte komplett mit dem Wasser zu.
- 7) Erhitzen Sie nun unter Rühren bis zum Kochen.
- 8) Lassen Sie den Topfinhalt bei geringer Hitze mit Deckel für ca. 2 Stunde köcheln – Rühren Sie regelmäßig um und fügen nach Bedarf Wasser zu.

Dazu paßt hervorragend ein würziges italienische Weißbrot und ein Glas leichter Rotwein!

Vino e olio da Giuseppe
Josef Schönlinner
Kohlstatt 6
83119 Obing
Tel 08624-4580

www.vinoolio-online.de