



Italiaans, maar geen pasta!

Paddenstoelenminestrone met gnocchi

Minestrone di funghi con gnocchi

2 PERSONEN

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 10 g bospaddenstoelen gedroogd
- ✓ 150 g paddenstoelen vers, gemengd, grote in stukken
- ✓ 1 el olijfolie
- ✓ 75 g pancetta dikke plak, in blokjes
- ✓ 1 teen knoflook, fijngesneden
- ✓ 70 g tomatenpuree
- ✓ 500 ml paddenstoelenbouillon van tablet
- ✓ 1-2 tijm takjes
- ✓ 200 g gnocchi koelvers
- ✓ 25 g Parmezaanse kaas
- ✓ 2 el peterselie fijngesneden

ZO MAAK JE HET

1. Week de gedroogde paddenstoelen 15 minuten in een kom lauwwarm water.
2. Veeg de verse paddenstoelen schoon en snijd ze in stukjes.
3. Verhit in een soeppan de olijfolie.
4. Bak de pancetta met de knoflook 3 minuten zachtjes.
5. Voeg de verse paddenstoelen toe en bak ze 4 minuten op halfhoog vuur.
6. Schep de tomatenpuree erdoor en bak 1 minuut mee.
7. Schenk de bouillon in de pan en meng goed.
8. Neem de gedroogde paddenstoelen uit het weekvocht, knijp ze boven de kom goed uit en snijd ze grof.
9. Voeg de tijm met de gesneden paddenstoelen toe aan de soep.
10. Schenk door een zeef het weekvocht er langzaam bij, op het laatste restje met gruis na.
11. Kook de paddenstoelenminestrone 10 minuten zachtjes.
12. Kook intussen de gnocchi gaar in ruim water met zout, volgens de aanwijzingen op de verpakking.
13. Giet de gnocchi af en voeg toe aan de paddenstoelenminestrone.
14. Breng de soep op smaak met zout en peper en schep in de kommen.
15. Schaaf wat Parmezaan erover en bestrooi de paddenstoelenminestrone met peterselie.



BRON: deliciousmagazine.nl