



Maaltijdsoep van tomaat met paprika en gnocchi

2 PERSONEN

⌚ 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 5 tomaten
- 2 rode paprika's
- 500 ml groentebouillon
- Peper en zout
- 250 g gnocchi
- 1 burrata
- 1 takje basilicum

MATERIAAL: soeppan, blender, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 250°C op de grillstand.
2. Pel de ui en knoflook en snijd grof.
3. Snijd ook de tomaten en paprika in grove stukken.
4. Leg op een met bakpapier beklede bakplaat en plaats in de oven tot de groenten zwart beginnen te kleuren.
5. Dit duurt zo'n 15 tot 20 minuten.
6. Haal de gegrilde groenten uit de oven en voeg toe aan een blender.
7. Pureer de groenten tot een egale soep.
8. Schenk de soep in een grote soeppan.
9. Voeg de groentebouillon toe en roer goed door.
10. Breng de soep op smaak met peper en zout.
11. Breng de soep zachtjes aan de kook en voeg de gnocchi toe.
12. Laat de soep 5 minuten zachtjes koken zodat de gnocchi gaar wordt.
13. Serveer de gnocchi paprika tomatensoep met burrata en verse basilicum.

TIP: Gnocchi, de zachte aardappelballetjes uit de Italiaanse keuken, zijn een veelzijdig ingrediënt dat eindeloos gecombineerd kan worden.

* Bij het gebruik van een bouillon of bouillonblokje neem dan een met minder zout. **Advies:** voedingscentrum.nl

** Als je de soep invriest, dan laat je de ingrediënt(en) die je er overheen strooit weg, deze komen na het ontdooien en opwarmen beter tot hun recht, dan erin voor het invriezen.

BRON: eatertainment.nl

