

Ingrediënten voor 4 personen

500 gram gnocchi 500 gram  
gemengde bospaddenstoelen 6 el  
olijfolie 1 flinke sjalot of 2 kleine 4  
t knoflook peper en zout enkele  
blaadjes salie evt. 1  
paddenstoelen bouillon tablet  
geraspte Grana Padano (of een  
andere harde pittige kaassoort)

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Ja

## Gebakken gnocchi met bospaddenstoelen

Een leuke en lekkere andere manier van gnocchi bereiden dan gewoon koken is bakken in een mengsel van olijfolie met een fijngesnipperde sjalot, knoflook, peper en zeezout. Het resultaat ziet er een beetje uit als gebakken aardappeltjes maar toch smaakt het heel anders. De buitenkant crispy en de binnenkant lekker zacht. Ik heb er een lekkere melange van bospaddenstoelen bij gebakken, wat uitstekend past bij deze tijd van het jaar. De verse salie geeft een heerlijke geur en smaak aan het gerecht. Strooi er een beetje versgeraspte Parmezaanse kaas overheen en garneer eventueel met een blaadje salie. Mocht je er toch perse iets van vlees bij willen eten dan kan ik hierbij een malse biefstuk aanbevelen.

### Bereidingswijze

Maak een mengsel van olijfolie, fijngesnipperde sjalot, gehakte knoflook, peper en zout gebruik de helft hiervan om de gnocchi in te bakken, eerst eventjes op een hoog vuur daarna zachtjes verder laten bakken, de buitenkant moet krokant worden (ongeveer 20 minuten) de andere helft gebruik je om de paddenstoelen in te bereiden, verhit de olie en bak hierin snel de schoongemaakte paddenstoelen (10 minuten) voeg de fijngesneden salie en eventueel een paddenstoelen bouillon tablet toe serveer er geraspte Grana Padano kaas overheen en eventueel een blaadje salie

