



POMPOEN MET GNOCCI EN KERSTOMAAJTJES

INGREDIËNTEN

Voor 4 personen:

- 1 kleine pompoen
- 1 ui, fijn gesneden
- 1 teentje knoflook, geperst/fijn gesneden
- 2 kl kaneel
- chilipoeder
- zout
- 250 g kerstomaatjes (± 1 bakje)
- 4 el olijfolie
- 500 g gnocci
- 50 g grana padano, geraspt

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op de grillstand op 180°C.
2. Was de pompoen en snijd deze doormidden. Verwijder de pitten en snijd de pompoen in partjes. De schil hoeft niet verwijderd te worden.
3. Leg een vel bakpapier op een bakplaat en verdeel hier de pompoenpartjes en de ui over. Kruid met de knoflook, de kaneel, het chilipoeder en het zout. Meng alles kort door elkaar
4. Leg de kerstomaatjes ernaast op de bakplaat.
5. Verdeel de olijfolie over de bakplaat.
6. Zet het bakblik in de oven en rooster de groenten gaar gedurende 20 tot 25 minuten. Schep de groentjes regelmatig om.
7. Kook de gnocci gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
8. Verdeel de gnocci over een bord, strooi hier de grana padano over en werk af door de groenten te verdelen over de borden.
Smakelijk!

VOORBEREIDINGSTIJD: 20 MIN

KOOK/BAKTIJD: 25 MIN

TOTALE TIJD: ± 1 UUR