



Traybake met gnocchi en pittige pompoen

2 PERSONEN

🕒 50 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 450 g biologische pompoenen
- 2 rode uien
- 250 g gnocchi
- 200 g snoepgroente tomaten
- 3 el milde olijfolie
- mespuntje chilivlokken
- 125 g mini mozzarella
- ¼ bosje verse basilicum

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Schep met een lepel de pitjes uit de ongeschilde pompoen en snijd het vruchtvlees in parten van 1½ cm.
3. Snijd de uien in parten.
4. Schep de gnocchi, rode ui en tomaat om met $\frac{2}{3}$ van de olie en breng op smaak met peper en eventueel zout.
5. Verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat.
6. Verdeel de pompoen erover en bestrooi met de chilivlokken en besprenkel met de rest van de olie.
7. Rooster 25-30 minuten in de oven tot de pompoen gaar en de gnocchi knapperig is.
8. Laat ondertussen de mini-mozzarella uitlekken.
9. Verdeel het basilicum en de mini mozzarella over de traybake en serveer direct.

TIP: Gebruik de rest van de pompoen in een groentesoep of rooster mee en eet de volgende dag in een salade.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

