

voor 2 personen

# RECEPT



## OVENSCHOTEL POMPOEN EN PASTA

### Je hebt nodig:

- 150 g volkoren penne rigate
- ½ pompoen Butternut
- 1 ui
- 3 el olijfolie
- 100 g gerookte spekreepjes (duopak)
- 200 g tomatenblokjes
- 1 tl gedroogde salie
- 75 g gemalen oude kaas



### Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Kook de penne volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.
2. Snijd de pompoen in kwarten en verwijder de zaden en de draderige binnenkant met een lepel. Snijd de schil eraf en snijd het vruchtvlees in stukjes van 2 cm.
3. Snipper de ui. Verhit de olie in een hapjespan en bak de spekreepjes 5 min. op middelhoog vuur. Voeg de ui toe en bak 3 min. mee. Voeg de pompoen toe en bak 3 min. mee. Doe de tomatenblokjes en salie erbij en breng aan de kook. Breng op smaak met peper en zout.
4. Meng de pompoen met de pasta en schep in de ovenschaal. Bestrooi met de kaas en bak ca. 25 min. in het midden van de oven goudbruin.

### Bereidingstip:

Je kunt dit gerecht 1 dag van tevoren bereiden. Verwarm in ca. 20 min. in de oven op 190 °C.

