



TRAYBAKE MET POMPOEN, GNOCCHI EN GEITENKAAS



4 pers. 30 min OVEN

INGREDIËNTEN

- 500 g gnocchi
- 125 g verse geitenkaas met honing
- Pompoenblokjes (diepvries)
- 40 g rucola
- 4 eetlepels olijfolie
- 40 g amandelen
- Peper (en zout)



STAP 1

Verwarm de oven voor op 200°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

STAP 2

Verspreid de pompoenblokjes over de bakplaat en meng met 2 eetlepels olijfolie.

STAP 3

Zet de bakplaat in de oven en bak de blokjes ongeveer 15 minuten.

STAP 4

Haal de pompoenblokjes na 15 minuten uit de oven en voeg de gnocchi eraan toe.

STAP 5

Meng nog eens samen met twee eetlepels olijfolie en breng op smaak met peper (en zout).

STAP 6

Leg de geitenkaas met honing in het midden van de bakplaat en zet opnieuw ongeveer 10 minuten in de oven.

STAP 7

Haal na 10 minuten de bakplaat uit de oven en meng alles nog eens goed door elkaar.

STAP 8

Strooi er nog wat rucola en stukjes amandel op.



Ook gewone geitenkaas zonder honing is lekker bij dit gerecht. Je kan dan achteraf nog altijd een lepeltje honing toevoegen.

Klaar en smullen maar!

VOEDINGSWAARDE 1 PORTIE

Energie	521 kcal
Vetten	22,2 gram
Koolhydraten	64 gram
Koolhydratenporties	5 gram
Eiwitten	13,9 gram