



Gnocchi met pompoencrème, hazelnoten en spek



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

voor de pompoencrème:

800 gram pompoenvlees (in blokjes van 2,5 bij 2,5 cm)
2 eetlepels olijfolie
3 takjes rozemarijn
3 takjes tijm
peper
1 bol knoflook
1 theelepel cayennepeper
zout
2 deciliter lichte room
200 gram ontbijtspek (dun gesneden, gerookt in reepjes)
1 handvol hazelnoten
500 gram gnocchi
1 bosje salie (vers)
50 gram parmezaan (gemalen)

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst de pompoencrème: leg de blokjes geschilde pompoen in een braadslee en besprenkel met olijfolie. Voeg de rozemarijn, tijm, peper en doormidden gesneden bol knoflook toe. Zet 25 minuten in een op 230 °C voorverwarmde oven. Verwijder de kruiden en de knoflook. Schep de blokjes pompoen in een kom en voeg cayennepeper, zout en room toe. Mix glad.
- 2.** Bak het spek krokant en laat het uitlekken op keukenpapier. Breek in stukjes.
- 3.** Snij de hazelnoten grof.



- 4.** Kook de gnocchi gaar in lichtgezouten water en giet af.
- 5.** Verwarm de pompoen-crème en voeg dan toe aan de gnocchi, samen met het spek en de hazelnoten.
- 6.** Werk af met de salie en de Parmezaanse kaas.