

Gnocchi uit de oven met pompoen, salie & Taleggio

Hoofdgerecht 4 personen

Ingrediënten:

- 500 g gnocchi
- 600 g fiespompoen, geschild en in blokjes
- 150 g Taleggio
- 2 sjalotten
- 2 teentjes knoflook
- 1 flinke hand verse salie
- 100 ml kookroom
- 50 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 2 el olijfolie
- 1 tl honing
- ½ tl chilivlokken, naar smaak
- peper en zout
- eventueel een handje walnoten



Bereiding:

1. Pompoen roosteren
Verwarm de oven voor op 200 °C. Verdeel de pompoen over een bakplaat. Meng met olijfolie, honing, peper, zout en eventueel wat chilivlokken. Rooster ongeveer 20-25 minuten, tot de pompoen mooi zacht en licht gekaramelliseerd is.
2. Gnocchi voorbereiden
Kook de gnocchi volgens de aanwijzingen op de verpakking. Zodra ze boven komen drijven, giet je ze af.
3. Saus maken
Snipper de sjalotten en hak de knoflook fijn. Bak ze zachtjes in een scheutje olijfolie. Voeg de helft van de salieblaadjes toe en bak kort mee. Schenk de kookroom erbij en laat een paar minuten zachtjes inkoken. Breng op smaak met peper en een klein beetje zout.
4. Alles samenvoegen
Meng de gnocchi en geroosterde pompoen met de roomsaus. Schep het geheel in een ruime ovenschaal.
5. Taleggio erop
Snijd de Taleggio in kleine stukjes en verdeel deze over de gnocchi. Strooi de Parmezaanse kaas erover.

6. De oven in

Bak de gnocchi ongeveer 15 minuten in de oven, tot de kaas mooi gesmolten is en de bovenkant goudbruin begint te kleuren.

7. Afmaken

Bak ondertussen de resterende salieblaadjes kort krokant in een beetje olijfolie. Verdeel deze vlak voor het serveren over de gnocchi. Eventueel kun je wat grof gehakte walnoten toevoegen voor een lekkere crunch.

Eet smakelijk!