



pasta met pompoen en spinazie

NODIG

- 4-6 pers
- 120 minuten

- 600 gram pompoenblokjes
- 3 tenen knoflook
- Snufje gedroogde chilipeper
- 2 el vers gehakte salie
- olijfolie
- peper en zout
- 1 ui gesnipperd
- 500 gram diepvries spinazie
- 1 tl tijm
- 700 gram pasata
- nootmuskaat naar smaak
- mozzarella

DOEN:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Verdeel de pompoenblokjes samen met salie, 2 teentjes knoflook, chilipeper, peper en zout, en meng ze met olijfolie. Plaats ze ongeveer 30 minuten in de oven tot ze gaar zijn.
2. Ondertussen fruit de gesnipperde ui in een pan met olijfolie en laat deze gedurende 10 minuten zachtjes bakken met tijm. Voeg de spinazie toe en laat deze ontdooien. Breng op smaak met een snufje nootmuskaat, peper en zout.
3. Ondertussen fruit in een ovenbestendige hapjespan 2 teentjes knoflook in dunne plakjes met wat olijfolie op zacht vuur en voeg dan de passata toe.
4. Prak de gare pompoen fijn en breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Verwarm de oven voor op 180 graden.
5. Smeer de pastavellen in met het pompoenpuree, vervolgens met spinaziemengsel en verkruimel de kaas erover. Rol ze op, snijd ze doormidden en zet ze rechtop in de tomatensaus. Rasp er Parmezaanse kaas over, bedek het geheel met aluminiumfolie en plaats het ongeveer 30 minuten in de oven.



WWW.BONAPETIT.NU

©2023 BONAPETIT: Niets van dit recept/foto's mag worden vervaelvoudigd of openbaar gemaakt worden op welke wijze dan ook zonder schriftelijke toestemming van BONAPETIT. Ondanks dat dit recept met grote zorg is gemaakt, is BONAPETIT niet aansprakelijk voor schade als gevolg van typefouten.