

Pasta met pompoen

Snijd de pompoen in grote blokken en kook ze samen met de knoflook in ruim kokend water met zout in ca. 15 min. gaar. Giet de pompoen af in een zeef. Schep de helft van de pompoen in de keukenmachine of hoge smalle kom en pureer de pompoen in de machine of met de staafmixer.

Schep de andere helft op een plank en hak die vrij grof.

Kook de penne volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar. Verhit intussen in een hapjespan de olie en fruit de ui ca. 5 minuten. Voeg de pompoenpuree, rozemarijn en een paar eetlepels van het kookvocht van de pasta toe en verwarm het geheel zachtjes. Voeg naar smaak zout en peper toe.

Schep enkele eetlepels van het kookvocht in een kommetje en giet de pasta af in een vergiet. Roer de pasta door de pompoen. Voeg eventueel nog een beetje kookvocht toe om het iets losser te maken.

Verdeel de pasta over 4 diepe borden en strooi de noten erover. Geef de kaas apart erbij. Lekker met grof gehakte rucola.

Ingrediënten

750 gram pompoen
2 tenen knoflook
300 gram penne-pasta
2 el olijfolie
2 uien
2 el rozemarijn
100 gram walnoten
100 gram kaas evt
rucola evt

From:

<https://wiki.kanaalweg.sasteren.nl/> - **Sasteren-Wiki**

Permanent link:

https://wiki.kanaalweg.sasteren.nl/sasteren/pompoenen/penne_met_pompoen

Last update: **2023/02/12 07:34**

