Gnocchi met geroosterde pompoen en ham

Ingrediënten:

- 4 sneetjes HERTA® SUPERIEUR Ham Gerookt
- 500g pompoen
- 1 rode Chilipeper
- 500g gnocchi
- 60 g spinazie
- 250g wilde champignons
- 1 teentje knoflook
- 1 sjalot
- Salie, kaneel, paprikapoeder

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C en breng een pot met gezouten water aan de kook.
- Hak de pompoen in kleine blokjes en plaats ze in een ovenschaal, besprenkel met olijfolie, een fijngehakte rode chilipeper, kaneel, paprikapoeder, peper en zout. Plaats in de oven voor 15 à 20 minuten tot ze krokant gebakken zijn.
- Hak de knoflook, sjalot, peterselie en salie fijn, snij de champignons in kleinere stukjes. Verhit een pan met een scheutje olijfolie, bak de knoflook, sjalot, champignons, peterselie en salie tot mooi bruin van kleur.
- Als je water kookt, voeg de gnocchi erbij en laat koken gedurende 10 minuten (tot beetgaar) Giet het water af en voeg bij de champignons. Haal de pompoen uit de oven en voeg die ook bij de champignons. Roerbak het geheel voor enkele minuten.
- Snij de **HERTA® SUPERIEUR Ham Gerookt** in stukken en voeg samen met de spinazie toe en laat de spinazie slinken. Haal van het vuur en kruid naar smaak met peper en zout.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **4**