



Ingrediënten

- 1 hokkaido pompoen (ca. 1 kg)
- 300 gram mengeling paddenstoelen (oesterzwammen, shiitake, champignon, portobello etc.)
- 2 rode uien
- 3 tenen knoflook
- 5 eieren
- 300 gram Hüttenkäse
- verse tijm (ca. 8 gram)
- 1 el gedroogde oregano
- 1 handje pijnboompitten

Pompoen ovenshotel

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet een ovenschaal in met olijfolie. Neem de blaadjes tijm van de stokjes. Maak de pompoen schoon met water, snijd doormidden en haal met een lepel de pitten en de draden eruit. Snijd de pompoen ongeschild in plakken van een halve cm en daarna grof in stukken. Verdeel over de bodem van de schaal, giet er een scheutje olijfolie in. Werk af met tijm, peper en zout. Meng door elkaar en zet het geheel 30 minuten in de oven. Open om de tien minuten de oven en schep de pompoenblokjes om.

Verwarm ondertussen een pan met een scheutje olijfolie. Snij de rode ui in halve ringen, de knoflook fijn en de paddenstoelen in stukken. Fruit de ui een paar minuten op laag vuur en bak de laatste minuut de knoflook mee. Voeg hierna de paddenstoelen toe en bak nogmaals een paar minuten. Breng op smaak met peper en zout. Pak daarnaast een kom en mix de eieren met de Hüttenkäse, gedroogde oregano, peper en zout,