



## Pompoen ovenschotel

### Ingrediënten voor 4 tot 6 personen

- 1 kg, voorgesneden pompoenblokjes
- 300 gram herfst melange paddenstoelen (oesterzwammen, shiitake, enzovoort)
- 2 rode uien
- 3 tenen knoflook
- 4 eieren
- 400 gram Hüttenkäse (cottage cheese)
- 1 handje verse tijm (ca. 8 gram)
- 1 el gedroogde oregano
- 1 handje pijnboompitten
- Olijfolie
- Peper en zout naar smaak

### Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet een ovenschaal in met olijfolie. Ris de blaadjes tijm van de stokjes. Verdeel de pompoenblokjes over de bodem van de schaal, giet er een scheutje olijfolie, de tijm, peper en zout overheen. Hussel door elkaar en zet 30 minuten in de oven. Schep af en toe om.
- Verwarm ondertussen een pan met 1 eetlepel olijfolie. Snijd 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 hierin de eieren met de Hüttenkäse, gedroogde oregano, peper en zout
- Wanneer de schaal met pompoen uit de oven komt schep je hier het paddenstoelenmengsel en de eieren/Hüttenkäse over en meng door elkaar. Strooi er een handje pijnboompitten overheen en eventueel kan je er een paar takjes tijm op leggen. Zet nog 45 minuten in de oven en dan is het smullen maar!