**Plaattaart met pompoen en geitenkaas**

Voor 3-4 personen

**Benodigdheden**

* 500 gr (fles)pompoen
* 2 rode uien
* 2 teentjes knoflook
* 50 gr rucola
* 100 gr geitenkaas
* 1 grote lap vers bladerdeeg
* 1 tl oregano
* 30 gram amandelen
* Peper en zout
* Olijfolie
* 1 ei

**Werkwijze**:

* Verwarm de oven op 220 graden hete lucht
* Schil de pompoen en snijd deze in kleine blokjes van 2cm bij 2 cm. Doe dit in een kom
* Pel de rode uien en snijd deze in partjes. Voeg dit bij de pompoen.
* Hak de knoflook grof en meng dit samen met wat olijfolie, peper, zout en de oregano door de pompoen en uien.
* Rol het bladerdeeg uit op een bakplaat bekleed met bakpapier. Verdeel de groente over de plaattaart.
* Strooi ook de amandelen over de pompoentaart.
* Smeer de randen van de plaattaart in met wat losgeklopt ei
* Bak 25-30 minuten in de oven