



Tortelli met ricotta-spinazie uit de oven

gegratineerd met tomaat en spinaziesaus



ca. 45min



2 personen

Vandaag serveren we comfortfood van de bovenste plank, want wie kan er nou een romige pastaschotel weerstaan? Juist, niemand. Onze ovenschotel bestaat uit gevulde tortelli-pasta met ricotta en spinazie met daaroverheen een saus van gekruide crème fraîche, geraspte courgette en spinazie. Je maakt de schotel af met tomaten en kaas voordat je 'm in de oven schuift. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 courgette
- 1 vleestomaat
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 50g babyspinazie
- 250g tortelli met ricotta & spinazie ^{1,3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- keukenrasp
- aluminiumfolie

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 620kcal, vet 32.5g, koolhydraten 61.8g, eiwit 21.4g



1. Ingrediënten raspen

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Rasp de **kaas** fijn en rasp de **courgette** grof.



2. Tomaat snijden

Snijd de **tomaat** in dunne plakjes van ongeveer 0,5cm.



3. Saus maken

Doe de **crème fraîche** in een middelgrote ovenschaal en meng met de **kruidenmix**, ½tl zout en een flinke snuf peper.



4. Pasta verdelen

Doe de **courgette**, **spinazie** en de **pasta** in de ovenschaal en meng voorzichtig, zodat de **pasta** bedekt is met de **groenten** en de **sous**. Bestrooi de **pasta** met de **kaas**.



5. Pasta bakken

Verdeel de **tomatenplakjes** over de **pasta** en besprenkel met 2tl olijfolie. Dek de ovenschaal af met aluminiumfolie en bak de **pasta** 10-15min in de oven.



6. Gratinen en serveren

Verwijder het aluminiumfolie en bak de **pasta** in nog ca. 5min licht krokant. **Tip:** als je een oven met grillfunctie hebt kun je die nu aanzetten. Laat de **pasta** kort afkoelen en serveer.