



KOKEN MET EEN BUDGET

Tortellini met groente

HOOFDGERECHT

🕒 30 + 10 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 200 g wortel
- 🛒 150 g erwten (diepvries)
- 🛒 1 rode ui
- 🛒 2 teentjes knoflook
- 🛒 1 blik tomatenblokjes (à 400 g)
- 🛒 400 g tortellini
- 🛒 1 bol mozzarella
- 🛒 snuf chilipoeder
- 🛒 olijfolie, om in te bakken
- 🛒 peper en zout
- 🛒 100 ml water
- 🛒 verse basilicum (optioneel)

MATERIAAL: ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Breng water aan de kook en kook de tortellini volgens de aanwijzingen van de verpakking.
3. Spoel daarna af met koud water.
4. Snipper de ui, hak de knoflook fijn, schil de wortel en snijd deze in blokjes.
5. Verhit olie in de pan en fruit de ui en knoflook aan.
6. Voeg na ongeveer 2 minuten ook de blokjes wortel toe.
7. Bak dit ongeveer 5 minuten mee en voeg dan de tomatenblokjes toe met 100 ml water.
8. Breng op smaak met peper, zout, helft van de basilicum en een snuf chilipoeder.
9. Laat ongeveer 10 minuten op het vuur staan.
10. Voeg dan de doperwten en afgekoelde tortellini toe.
11. Meng dit goed.
12. Snijd de mozzarella in stukjes en scheur de basilicum fijn.
13. Voeg de helft van de basilicum toe aan de pasta.
14. Verdeel de pasta met saus in een ovenschaal en verdeel de rest van de mozzarella eroverheen.
15. Bak ongeveer 10 minuten in de oven of tot de mozzarella gesmolten is.

TIP: Kies voor (winter)penen. Die zijn vaak goedkoper en je moet ze voor dit recept toch klein snijden.



Bron: leukerecepten.nl