



Tortellini met tomatensaus en kaas

2 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  250 g tortellini met ham (koelvers)
-  35 g tomatenpuree
-  100 ml kookroom light
-  100 g tuinerwten (diepvries)
-  250 g cherrytomaatjes
-  75 g pastakaas (geraspte)

MATERIAAL: ovenschaal (20 x 20 cm)

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Kook de tortellini volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar.
3. Roer intussen met een garde de tomatenpuree met de kookroom glad en breng op smaak met zout en peper.
4. Giet de pasta af, maar vang 50 ml kookvocht op.
5. Meng de pasta met het kookvocht door de tomatenpureeroomsaus.
6. Verdeel de tortellini over de ovenschaal.
7. Verdeel de erwten en tomaatjes erover.
8. Schenk de tomaten-roomsaus over de pasta.
9. Bestrooi met de kaas.
10. Bak de tortellini-schotel in de oven in 10 minuten goudgeel en gaar.

TIP: Liever zonder vlees? Neem tortellini met spinazie en ricotta.

BRON: boodschappen.nl

