



Gebakken tortellini met savooikool en tomatensaus



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 pakken tortellini (of andere gevulde pasta, kant-en-klaar)
1/2 savooikool (klein, fijngesneden)
3 eetlepels olijfolie
2 uien (fijngesneden)
3 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 blik gepelde tomaat (fijngesneden)
1 eetlepel oregano
1 blaadje laurier
1 eetlepel cayennepeper
1 potje roomkaas (type Philadelphia)
100 gram panko
100 gram parmezaan (geraspt)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Breng een grote pot water aan de kook en voeg 2 eetlepels zout toe. Kook de tortellini gedurende 2 minuten en laat ze uitlekken. Kook in hetzelfde water de fijngesneden savooikool gedurende 3 minuten en laat eveneens uitlekken.
- 2.** Verhit de olijfolie in een grote braadpan en fruit hierin de uien en knoflook gedurende 5 minuten. Overgiet met de gepelde tomaten. Breng op smaak met peper, zout, oregano, laurier en cayennepeper. Laat 15 minuten pruttelen.
- 3.** Voeg de roomkaas toe. Roer goed en haal van het vuur.
- 4.** Meng de tortellini met de saus en schep alles in een vuurvaste schaal. Voeg de savooikool toe en meng goed. Bestrooi met de panko en de Parmezaanse kaas.
- 5.** Zet 15 minuten in een op 220 °C voorverwarmde oven.