

Tortellini bolognese



Bereidingstijd: 30 min **Personen:** 4 **Categorie:** Rundvlees **Gerecht type:** Eenpans schotel

Per portie: niet bekend

Ingrediënten

- 2 - zakjes tortellini alla carne
- 3 uien
- 2 teentjes knoflook
- olijfolie
- 500 gr half-om-half gehakt
- 1 pak gezeefde tomaten
- 2 el gedroogde lt. kruiden
- 1 - zakje geraspte kaas

Bereiding

1. Tortellini koken volgens gebruiksaanwijzing.
2. Uien en knoflook pellen en snipperen.
3. In braadpan ui en knoflook 3 min in olie bakken. Gehakt erdoor scheppen en rolbakken.
4. Gezeefde tomaten en kruiden erdoor scheppen en zonder deksel 10 min. op laag vuur sudderen.
5. Saus op smaak brengen met saus en peper
6. Tortellini over vier borden verdelen en de tomatensaus erop scheppen. Bestrooien met kaas.