

Tortellini-ovenshotel met romige tomatensaus en kaas



Bereidingstijd: 20 min **Personen:** 4 **Categorie:** Pasta **Gerecht type:** Ovenshotel

Per portie: 768 Kcal, vet 30g, waarvan verzadigd 15,5g koolhydraten 71,2g, vezels 7,8g, eiwit 40,g, zout 2,6g

Ingrediënten

- 500 gr tortellini met ham of kaas
- 70 gr tomatenpuree (groot blikje)
- 200 ml kookroom (light)
- 200 gr tuinerwten (diepvries)
- 500 gr cherrytomaatjes
- 150 gr geraspte (pasta)kaas

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Kook de tortellini volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar. Roer intussen met een garde de tomatenpuree met de kookroom glad en breng op smaak met zout en peper.
2. Giet de pasta af, maar vang 100 ml kookvocht op. Meng de pasta met het kookvocht door de tomatenpureeroomsaus.
3. Verdeel de tortellini over de ovenschaal. Verdeel de erwten en tomaatjes erover. Schenk de tomaten-roomsaus over de pasta. Bestrooi met de kaas.
4. Bak de tortellinisshotel in de oven in 10 min. goudgeel en gaar.