

Tortellini med tomatsauce i ovn

3-4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 10 min.

Tilberedningstid: 25 min.

Ingredienser

250 g. Tortellini med skinke

Tomatsauce:

1½ spsk. persille

1 løg

1 fed hvidløg

2 spsk. olivenolie

1 dåse hakkede tomater

Salt og Peber

Fyld:

125 g. frisk mozzarella

100 g. bacontern

1 dl friskreven permesanost

Beskrivelse

Hæld tomaterne fra dåsen i en sigte og lad det tyndeste af væden dæne fra. Fin hak persillen, løget og hvidløget og svists det på panden i olien. Når det har fået farve, tilsæt tomaterne og lad det simre ca. 5 minutter. Krydre med salt og peber.

Imens koges tortellinien efter anvisningen på pakken. Når den er færdige hældes vandet fra. Kom dem i en stor skål og rør derefter tomatsovsen fra panden rundt i skålen.

Svits baconternene på panden og skær mozzarellaen i mindre tern.

Fordel tortellinien med sovsen, ost og bacon lagvis i et ovnfast fad. Fordel permesanosten over blandningen og gratiner i en 200° C varm ovn ca. 20 minutter eller indtil osten er gylden.