

Deze ovenschotel met kaastortellini is een geliefd familiegerecht dat rijk, voedzaam en boordevol kaas is. Malse tortellini met kaas worden gebakken met hartig rundergehakt, marinara-saus en lagen gesmolten kaas. – ook perfect voor een gezellige avond met vrienden -



Ingrediënten (4 personen)

- 1 eetlepel olijfolie
- 450 g rundergehakt
- 1 kleine ui, in blokjes
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 theelepel Italiaanse kruiden
- 1 theelepel zeezout
- halve theelepel zwarte peper
- 1 pot marinara- of pastasaus (500 gram)
- half kopje runderbouillon of water
- 1 pak (Grand' Italia) Tortellini ai formaggi (440 gram)
- 370 g geraspte mozzarella

- half kopje geraspte Parmezaanse kaas
- Verse basilicum of peterselie (voor garnering)

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 190 °C. Vet een ovenschaal van 23 x 33 cm licht in.
2. Verhit olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg het gehakt en de ui toe en bak tot het bruin en zacht is, ongeveer 6-7 minuten. Giet overtollig vet af. Voeg knoflook, Italiaanse kruiden, zout en peper toe. Bak nog een minuut tot het geurig is. Roer de marinara saus en de runderbouillon erdoor. Laat 2-3 minuten sudderen en haal de pan dan van het vuur.
3. Voeg de Tortellini direct toe aan de saus en roer goed door zodat ze gelijkmatig bedekt zijn. Giet het mengsel in de voorbereide ovenschaal. Bestrooi met mozzarella en Parmezaanse kaas. Dek af met aluminiumfolie en bak 20 minuten op 190°C. Verwijder dan de folie en bak nog 10 minuten, of tot de bovenkant bubbelt en goudbruin is.
4. Laat 5 minuten rusten voor het serveren. Garneer eventueel met de verse basilicum of peterselie.