

Ingrediënten voor 2 personen

250 gram verse tortellini ( naar  
maak gevulde) 1 el olijfolie 1 rode  
ui gesnipperd 2 tenen knoflook,  
geperst scheutje rode wijn (azijn)  
1 blik cherry tomaatjes ( mutti)  
snufje chilipeper ½ el gedroogde  
oregano oregano 25 gram Grana  
Padano 1 bol mozzarella( buffel)  
peper en zout naar smaak enkele  
blaadjes verse basilicum

**Tijd:** 20-30 min.

**Keuken:** Italiaans

**Gang:** Hoofdgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Ja

## Verrukkelijke Tortellini met buffelmozzarella uit de oven ....

Dit eenvoudig, dagelijks gerecht staat in no time dampend op tafel.  
Even wat ui en knoflook fruiten, de cherrytomaatjes en kruiden erbij en  
laat maar lekker even pruttelen. De gekookte tortellini in de ovenschaal,  
saus erop en de kazen erover verdeeld, 15 minuten in de oven . Voilà  
smullen maar

### Hulpmiddelen

Ovenschaal, snijplank mes en pan

### Bereidingswijze

Kook de tortellini volgens de beschrijving op de verpakking en giet af.  
Fruit de rode ui met de knoflook zachtjes enkele minuten. Blus met een  
scheutje rode wijn azijn. Voeg oregano, snuf chilipoeder en het blikje  
cherry tomaatjes toe. Breng op smaak met oregano en peper en zout  
uit de molen. Laat dit geheel ongeveer 7 minuten zachtjes pruttelen.  
Verwarm ondertussen de oven voor op 200 graden. Leg de tortellini op  
de bodem van een ovenschaal, giet er de tomatensaus over en verdeel  
er de uitgelekte en in stukjes gescheurde buffel mozzarella over.  
Bestrooi met de geraspte grana padano en voor 15 minuten in de oven  
totdat de kaas gesmolten en een mooi kleurtje heeft. Maal er wat ( 4  
seizoenen) peper over en garneer met wat verse basilicum. Serveer de  
schotel met een salade naar keuze.

