Tortelloniform med tomater og kremost



Ingredienser

♥ 250 g kremost med urte- og hvitløkssmak (se tips)
♥ 500 g cherrytomater
♥ 6 fedd hvitløk
♥ 2 ss gressløk
♥ 3 ss olivenolje
♥ kvernet salt og pepper
♥ 500 g tortelloni med ostefyll (se tips)
♥ 200 g fersk spinat
♥ 1 dl friske basilikumblader

Fremgangsmåte

Ha tomater i en ildfast form (ca. 20 x 30 cm). Legg kremosten i midten av formen. Dryss over hakkede hvitløksfedd og gressløk. Drypp over olivenolje og kvern over salt og pepper.

Sett formen midt i ovnen ved 200°C i 30 - 35 minutter. Tomatene skal da være helt bløte.

Bruk en stor gaffel til å mose tomatene sammen med kremosten.

Vend inn spinatbladene (de vil "klappe sammen" i volum når de vendes inn i den varme sausen).

Kok tortelloni i godt saltet vann som anvist på pakningen, men pass på at de ikke blir mer kokt enn *al dente* (altså beholder litt tyggemotstand).

Vend pastaen inn i sausen.

Vend til slutt inn frisk basilikum (og smak til om det eventuelt trengs litt mer kvernet salt og pepper).

Tips

♥ Jeg brukte denne typen tortelloni med ostefyll. Som nevnt går det fint å bruke andre varianter av enten tortelloni eller tortellini. De som er fylt med ricotta og spinat eller ost og skinke passer for eksempel også godt til denne retten. Fylte ravioli kan også brukes.

♥ Vær nøye på at du ikke overkoker tortellonien før du vender den inn i sausen.

♥ Bruk en kremost med litt kraftig urte- og hvitløkssmak for å få god smak på sausen. Som kremost brukte jeg her 2 pk Rondelé (til sammen 250 gram) som er en veldig god kremost. Får du tak i den franske kremosten Boursin, kan du veldig gjerne bruke den i stedet. Andre varianter kremoster med smak av urter og hvitløk kan også brukes.

♥ Denne retten er vegetar, men det er ikke noe i veien for å servere for eksempel stekt kylling ved siden av hvis du ønsker.

♥ Se også superpopulære **Bakt feta og tomat-pasta (TikTok Baked Feta Pasta)**. Deilig **Tortellinisuppe med tomat og spinat** bør du også sjekke ut!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tortelloniform-med-tomater-og-kremost