

Ingrediënten

1	ui
1 teentje	look
200 gr	spinazie
400 gr	tomatenblokjes
1 blikje	tomatenconcentraat
10-tal blaadjes	basilicum, fijngehakt
400 gr	ravioli (bv met ricotta of spinazie)
250 gr	mozzarella
	olijfolie
	oregano
	peper
	zout



€ 0 - 10	Ovenschotel	Pasta	hoofdgerecht	makkelijk	20 - 30 min	Vegetarisch	Italiaans	het hele jaar door
----------	-------------	-------	--------------	-----------	-------------	-------------	-----------	--------------------

Recept

Snipper de ui en de look fijn en fruit ze aan in een scheutje olijfolie. Voeg vervolgens de spinazie toe en laat slinken. Overgiet het geheel met de tomatenblokjes. Voeg nog het tomatenconcentraat, de blaadjes basilicum, oregano, peper en zout toe.

Kook de ravioli beetgaar in gezouten water en giet af. Snijd de mozzarella in blokjes.

Meng de ravioli en de helft van de mozzarella onder de tomatensaus en schep in een grote schaal. Bestrooi met de overige helft van de mozzarella en plaats enkele minuten onder de grill tot de kaas mooi gesmolten en goudbruin is.

Bron



<https://njam.tv/recepten/ovenschotel-met-ravioli-mozzarella-en-spinazie>

Info Martine Lycke 01/02/2018

In 'Els-pan' (pan welke in de oven kan)

1 ui

Look

Aanstoven

1 klein blikje tomatenconcentraat laten meebakken

Toevoegen:

Diepvriesspinazie met room

1 doosje hele tomaten

1 doosje champignons

Oregano

Basilicum

Ondertussen de sachettini (Lidl) garen

Toevoegen aan tomaten/spinaziemengsel

Bovenop 2 in schijfjes gesneden mozzarella

Gemalen kaas

Oven: tot kaas gesmolten is.



Fotos

