



Krämig tortellini med saltorkade tomater, spenat och mozzarella

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **20 min** Portioner: **4**

En läcker, enkel och snabb pastarätt som är perfekt till vardagsmiddagen. Du kommer att älska kombinationen av vitlök, basilika, saltorkade tomater, spenat och mozzarella.





INGREDIENSER

- 350 gram tortellini med ost
- 1 matsked olivolja
- 1.5 deciliter saltorkade tomater i olja, halverade
- 3 vitlöksklyftor, tunt skivade
- 3 nävar färsk spenat
- 2 deciliter grädde
- 2 deciliter mjölk
- 0.5 tesked salt
- 0.5 tesked paprikapulver
- 125 gram färsk mozzarella
- 10 färska basilikablåd, finstrimlat
- riven parmesan till servering



GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka tortellinin enligt förpackningen, häll av vattnet och ställ åt sidan. Fräs de saltorkade tomaterna i olja i en stor stekpanna på medelvärme, tillsätt skivad vitlök och stek i någon minut. Tillsätt spenaten och rör om tills spenaten börjat mjukna.
- 2** Tillsätt grädde och mjölk, salt, paprikapulver och koka upp. Sänk sedan till medellåg värme. Tillsätt färsk basilika och den kokta tortellinin. Blanda samman. Ha sedan i mozzarellaosten i bitar. Rör om så osten börjar smälta. Smaka och tillsätt mer salt om det behövs. Toppa med med riven parmesanost.