Gevulde pasta schelpen

Dit pasta gerecht is leuk en origineel om te presenteren, perfect dus als je een avondje moet koken voor gasten!

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Pasta's en risotto's
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	30 minuten

Dit pasta gerecht is leuk en origineel om te presenteren, perfect dus als je een avondje moet koken voor gasten!

Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Kook de pasta volgens bereidingswijze gaar.
3. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Bak deze in een hete pan met olie en voeg hier beetje bij beetje de spinazie aan toe. Laat het even afkoelen als de spinazie geslonken is en meng vervolgens de ricotta en Parmezaanse kaas door de spinazie en voeg eventueel peper, zout en nootmuskaat toe.
4. Vul de pastaschelpen met het spinaziemengsel en leg ze in de ovenschaal, leg vervolgens op elke gevulde pasta een zongedroogd tomaatje.
5. Strooi nu de belegen kaas over de gevulde pasta. Bedek de ovenschaal met aluminiumfolie
6. Plaats de ovenschaal voor 30 minuten in de oven op 180 graden (eventueel halverwege de aluminiumfolie verwijderen om de kaas te laten gratineren).

TIP Eet de gevulde pasta met een salade met frisse dressing!

Ingrediënten

- 350 gram reuze pastaschelpen,
- 250 gram verse spinazie
- 250 gram ricotta
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 40 gram parmazaanse kaas
- 100 gram belegen kaas
- 5/6 zongedroogde tomaatjes
- 2 el Betis Bakolijfolie
- Peper, zout en nootmuskaat

accessoires

- Oven
- Ovenschaal