

Tortellinigratäng

Helgen hann knappt börja, så var den slut igen. Här har aktiviteterna avlöst varandra - handboll, fotboll och hockey. Nu ikväll har mannen förberett en [macaroni & cheese](#) inför imorgon och jag har passat på att röja bort Millys leksaker som hon gärna sprider omkring sig.

Den här vegetariska tortellinigratängen står på matsedeln i veckan. Kan även den förberedas om tiden är knapp.

Följ mig gärna på [Instagram](#) och [Facebook](#) för att inte missa några uppdateringar!



Tortellinigratäng

4 portioner

65 gram bladspenat

1 msk smör

500 gram krossade tomater

1 dl crème fraiche naturell

1 burk tacosås, á 230g

0,75 tsk salt

2 krm svartpeppar

2 krm paprikapulver

500 gram färsk tortellini med ost

100 gram parmesanost

GÖR SÅ HÄR: Sätt ugnen på 200 grader. Fräs spenaten i lite smör tills den blivit blank. Blanda ihop krossade tomater med crème fraiche, tacosås, salt, peppar och paprikapulver. Häll över tortellinin i en ugnsfast form. Häll över tomatblandningen och den frästa spenaten, blanda om ordentligt. Toppa gratängen med riven ost och grädda i ugn ca 20 minuter, tills pastan är mjuk. Servera med en grönsallad.

Receptet kommer från [Tasteline](#).