

# TORTELLINI MED TOMATER OG RUCOLA

Denne italienske pastaret med lækre tortellini i en skøn omgang tomater og en håndfuld frisk rucola smager helt vildt godt. Retten er nem og hurtig at lave, og farvekombinationen får den til at se flot og indbydende ud.

•

Til

- 50 g rucola
- 150 g cherrytomater
- olie
- salt
- peber
- 250 g tortellini
- 30 g smør
- parmesanost

Skyl rucola, og sæt det til side.

Skyl cherrytomaterne, og skær dem ud i kvarte. Kom dem op på en pande med lidt olie, salt og peber, og lad dem svitse ved middelvarme i ca. 10 minutter i alt.

Kog tortellini efter anvisning på pakken, så det passer med, at de er færdige, når tomaterne er klar. Kom dem derefter op på panden til tomaterne, og tilsæt smør. Vend det hele et par gange.

Fordel rucola i det antal tallerkener, der skal bruges, og kom så tortellini og tomater oveni. Server pastaretten med frisk parmesan.

