**Gevulde pastaschelpen met spinazie en ricotta**

Nodig voor 3 personen (10 schelpen p.p.):

30 grote grote pastaschelpen

400 gr verse spinazie

1 ui, gesnipperd

2 teentjes verse knoflook, fijn gehakt

1 bakje á 250 ricotta

1 blikje tomatenblokjes op sap á 400 gr

Verse pesto of uit eenpotje

Stukje parmezaanse kaas om te raspen

1 bolletje mozzarella, in kleine blokjes gesneden

Bosje verse Italiaanse kruiden, naar smaak, fijn gehakt (oregano, tijm, rozemarijn en salie)

Snufje Chilipoeder

Zeezout, naar smaak

Zwarte peper uit de molen

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Breng een grote pan met water en een scheut olijfolie aan de kook. Kook de pasta 10 minuten. Giet de pasta af, meng er nog wat olijfolie door en laat de pasta afkoelen. Verhit een scheutje olijfolie in een diepe pan en fruit hierin de ui, knoflook tot de ui glazig ziet. Voeg vervolgens beetje bij beetje de spinazie toe en laat deze slinken. Schep steeds goed om. laat even afkoelen. Meng vervolgens de ricotta en de tomatenblokjes toe en meng goed door. Breng op smaak met zout, peper, chilipoeder en verse Italiaanse kruiden. Vul de pastaschelpen met het spinaziemengsel en leg ze in de ovenschaal. Leg op elke gevulde pastaschelp een beetje pesto. Rasp de parmezaanse kaas over de gevulde pasta. Verdeel daarover de blokjes mozzarella. Eindig met nog wat vers gehakte Italiaanse kruiden en zwarte peper. Plaats de ovenschaal 20 minuten in de voorverwarmde oven.