

Gratinerede peberfrugter

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

2 røde peberfrugter

2 gule peberfrugter

2 rødløg

1½ tsk. tørret basilikum

1 tsk. groft salt

Friskkværnet peber

150 g revet mozzarella ost

Fedtstof til stegning

Tilbehør: Groft brød

Beskrivelse

Skyl peberfrugterne grundigt og skær dem i store tern. Pil løgene og hak dem groft. Svits løgene i fedtstof på panden, uden at de bliver brune. Tilsæt peberfrugterne og svits dem med i få minutter. Tag panden fra varmen og tilsæt basilikum, salt og peber. Læg grøntsager og revet ost lagvis i et ovnfast fad (ca. 18 x 32 cm). Gratinér retten midt i ovnen i ca. 15 minutter ved 225 grader. Server de gratinerede peberfrugter til f.eks. koteletter sammen med groft brød.