



Ingredienser (per portion):

100 g pasta (tør vægt) eller 150 g kogt pasta
1-2 spsk. pesto
1 peberfrugt (rød/grøn)
50 - 100 g champinion
Rejer eller skinke eller bacon
Ost (for eksempel mozzarella)
Olivenolie
Krydderier: Oregano (rigeligt), chili, salt, peber

Fremgangsmåde:

Kog pastaen.
Peberfrugten skæres i strimler.
Champinionerne skæres i halve.

Pastaen blandes godt med pestoen og lægges på en tallerken.
Peberfrugt og champinion fordeles ovenpå pastaen.
Rejer/Skinke/Bacon lægges henover.
Mozzerellaen rives groft og drysses henover.
Drys krydderierne på og hæld olivenolie henover.

Sættes i en 200°C varm ovn, hvor det skal stå i cirka 30 minutter.

Spises direkte fra den varme tallerken.

Tilbehør:

Ingenting, udover passende drikke.

Husk:

Mozzerellaen kan man jo selv lave – [se mere på Hjemmeriets hjemmeside](#).

