

# ITALIENSK GRØNTSAGSFAD

Lad dine smagsløg rejse sydpå til det smukke Italien, og lad dem blive forført af dette ostegratinerede grøntsagsfad, der hylder farverne i det italienske flag.

Til

- 1 squash
- 4 tomater
- 2 bagekartofler (gerne lidt aflange, så de har nogenlunde samme tykkelse som de andre grøntsager)
- 1 løg
- evt. lidt olie til at smøre fadet
- tørret timian
- salt
- peber
- 100 g revet mozzarella

Skyl squash og tomater, og skær dem i ensartede skiver. Skræl kartoflerne, og skær dem ligeledes i skiver.

Pil løget, og skær det i skiver. Hvis nogle af skiverne er meget større end de andre grøntsager, kan det evt. skæres i halve.

Smør et ildfast fad med lidt olie. Læg skiftevis squash-, tomat-, kartoffel- og løgskiver i fadet (taglagt som vist på billedet). Drys timian, salt og peber over.

Bag grøntsagsfadet ved 200 grader i ovnen i 45 minutter. Tag fadet ud, drys revet mozzarella over, og bag retten i yderligere 10-15 minutter, eller til osten er smeltet og gylden.

Kan serveres til det meste - både italiensk mad og alt muligt andet.

