

PASTAGRATIN MED BACON OG GRØNTSAGER

Virkelig lækker og snasket pastagratin med sprød bacon og skønne grøntsager, der toppes med ost og bages i ovnen. Nem ret, der ikke kræver meget forberedelse.

•

Til

- 250 g pastaskruer
- 3 forårsløg
- 3 peberfrugter
- 6 blommetomater (små)
- 1 pk bacon
- lidt hvidløg
- ost

Pastaen sættes til at koge, og baconen skæres ud i små stykker og steges på en pande.

Grøntsagerne skæres ud i mundrette stykker og steges sammen med baconen.

Når pastaen er færdig, hældes det hele over i et ildfast fad, og blandes godt. Drys godt med ost.

Bages i ovnen ved 200 grader, til osten er gylden.

