Pilzgratin

Mantar Graten

½ kg Pilze
2 mittel grosse Tomaten
3 Spitzpaprika
3 EL Sonnenblumenöl
½ KL Oregano
1 KL Salz
Für die Oberfläche:
1 Glas geriebener Schnittkäse

Die Pilze saäubern und je nach ihrer Grösse in zwei oder vier teilen. Die Tomaten schälen und klein würfeln. Die Paprika entkernen und grob zuschneiden.
Auf die zubereiteten Gemüse Sonnenblumenöl, Salz Oregano hinzugeben und vermischen. Anschliessend in eine Backofenform einfüllen.
Als letztes mit grob gehobeltem/geriebenem Käse bestreuen und in den zuvor auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben und so lange backen bis der Käse geschmolzen ist.
Heiss servieren.

Tipp: Das die Pilze ihre Flüsigkeit abgeben ist es zu empfehlen den Backofen zuvor gut vorzuheizen.