

## Bagte peberfrugter med kalkun

*Har du svært ved at få mere grønt ind i retterne? Eller mangler du inspiration til, hvordan du kan bruge peberfrugt eller squash på en anden måde? Så prøv denne opskrift.*

4 personer

### Ingredienser:

- 4 røde peberfrugter (squash kan også bruges)
- 2 løg
- Champignon
- 500-600 g hakket kalkunkød med højst 10 % fedt
- 60 g pinjekerner
- 2 æg
- Tomatpuré
- Timian
- Salt, peber
- 40 g reven ost, max 30+ (18 %)

### Tilberedning:

Flæk peberfrugt på langs og fjern frøstolen og skillevæggene. Pil løgene og hak dem fint. Rens champignonerne og hak dem fint.

Ælt kød, løg, champignoner, pinjekerner, sammenpisket æg, tomatpuré, timian, salt og peber godt sammen. Fyld farsen i peberfrugterne. Læg peberfrugterne i et smurt ovnfast fad og drys reven ost henover. Bag peberfrugterne ved 200° C i ca. 30 min., til de er gyldne.

Server grov bulgur eller brune ris samt en salat til.

**TIP:** Hvis du vil tabe dig, kan du med fordel undlade grov bulgur eller brune ris og blot spise en salat til.