

## 야채 모짜렐라치즈 오븐 구이

### 재료

양파, 당근, 통조림 옥수수, 빨간 피망, 녹색 피망,  
(야채는 기호대로 바뀌어도 된다)  
베이컨 또는 햄, 모짜렐라 치즈, 파미잔 치즈, 올리브오일, 소금

### [만들기]

1. 야채를 작은 크기로 썬다.  
통조림 옥수수는 체에 받쳐 놓은 후  
페이퍼타월로 감싸 물기를 더 빼준다.
2. 베이컨은 팬에 구워서 페이퍼타월에  
올려놓아 기름을 뺀 다음 가위로 잘게 자른다.  
햄을 이용할 경우는 햄을 잘게 썬 다음 팬에 볶는다.
3. 팬에 올리브오일을 두르고 딱딱한 야채인  
당근과 양파를 먼저 볶는다.
4. 옥수수, 붉은 피망, 녹색 피망을 넣고 살짝 볶은 후 불을 끈다.  
소금으로 약간 간하고, 베이컨을 넣어준다.
5. 모짜렐라 치즈를 넣고 섞어준다.
6. 오븐용 그릇에 (5)의 재료를 평평하게 담는다.
7. 그 위에 모짜렐라 치즈를 뿌려 덮는다.
8. 파미잔 치즈를 그 위에 더 뿌려준다.
9. 화씨 400도(섭씨 205도)로 예열된 미니오븐에 20분간 베이킹한다.  
그런데 오븐마다 화력이 다르므로 조심하면서 노릇노릇해 질 때까지 굽니다.