

GARNELEN SAGANAKI

Griechenland

Zutaten

1	Zwiebel	1 EL	Tomatenmark
2 Zehen	Knoblauch	250 g	Tomatenpüree
1	Rote Paprika	Etwas	Salz und gemahlenen Pfeffer
300 g	Cherrytomaten	50 - 100 ml	Weißwein, nach Belieben
60 ml	Olivenöl	2 - 4 cl	Ouzo, nach Belieben
0,5 Schote	milde Chili fein gehackt oder 0,5 TL Chiliflocken	200 g	griechischer Fett-Käse
1 TL	Oregano	500 g	Riesengarnelen
0,25 TL	Paprikapulver, edelsüß	0,5 Bund	frische Petersilie

Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Die Zwiebel fein würfeln, den Knoblauch hacken.

Die Paprikaschote waschen, entkernen und in Streifen schneiden.

Den Feta mit den Händen grob zerkrümeln.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln bei mittlerer Temperatur etwa 5 Minuten glasig dünsten, bis sie leicht goldbraun werden. Nun den Knoblauch, die Paprikastreifen, die Cherrytomaten, Chiliflocken, Oregano und Paprikapulver hinzufügen. Das Gemüse weitere 5 Minuten dünsten.

Anschließend das Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten, bevor das Tomatenpüree hinzugefügt wird. Die Sauce etwa 10 Minuten sanft einköcheln lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Währenddessen den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nun die Garnelen und den Ouzo in die Sauce geben und alles 1-2 Minuten weiterköcheln lassen.

Die Pfanne vom Herd nehmen und den zerkrümelten Feta gleichmäßig darüber verteilen.

Die Pfanne in den vorgeheizten Backofen stellen und das Garnelen-Saganaki etwa 10 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und leicht goldbraun ist.

In der Zwischenzeit die Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Das fertige Gericht aus dem Ofen nehmen, mit der frischen Petersilie bestreuen und sofort servieren.

TISCHDECKER

K O C H S C H U L E