



Gratinierte Garnelen

Zutaten für 4 Portionen:

- + 1 Bund Frühlingszwiebeln (etwa 200g)
- + 1 Knoblauchzehe
- + 300g Tomaten
- + 4 EL Olivenöl
- + 5 EL trockener Weißwein
- + Salz, schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- + 400g vorgegarte Garnelen, geschält
- + 1 Bund Dill
- + 100g Feta-Käse (Schafkäse)

Zubereitungszeit: 30 Min. (+ 10 Min. Überbacken)

- 1) Zwiebeln von harten Röhren und Wurzeln befreien, waschen und in Stückchen schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Tomaten mit heißem Wasser übergießen, häuten. Stielansätze entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Backofen auf 225° (Gas Stufe 4) vorheizen.
- 2) Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig braten. Tomaten und Wein unterrühren und bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. durchschmoren, nach Bedarf noch 4-5 EL Wasser dazugeben. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3) Garnelen in einem Sieb abbrausen und abtropfen lassen. Dill abspülen, trocken schütteln, die Blättchen grob hacken und mit den Garnelen unter die Sauce rühren.
- 4) Alles in eine ofenfeste Form füllen. Feta-Käse mit der Gabel zerbröckeln, über das Gericht streuen und dieses im Ofen (Mitte) etwa 10 Min. überbacken. Mit frischem Brot servieren.

Variante: Man kann die Garnelen, statt mit Tomaten, auch mit etwa 300g Spinat zubereiten. Diesen etwa 15 Min. mit den anderen Saucenzutaten dünsten und mit den Garnelen und Feta-Käse im Ofen fertig garen.