



## Shrimps Saganaki - 4 Personen, 40 Minuten

### 1

Zuerst die Garnelen auftauen lassen, falls sie noch gefroren sind. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, dann fein hacken. Olivenöl in einer größeren tiefen Pfanne erhitzen. Die Garnelen darin kurz scharf anbraten, heraus nehmen und zur Seite stellen.

### 2

Knoblauch und Zwiebeln in der Pfanne mit dem Öl von den Garnelen glasig dünsten. Die stückigen Tomaten aus den Dosen hinzu geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Paprikapulver und Oregano abschmecken. Den Backofen auf 200°C Unter-Oberhitze (180°C Umluft) vorheizen. Die Tomaten ca. 10 – 15 Minuten auf mittlerer Stufe einkochen lassen.

### 3

Den Feta-Käse fein zerkrümeln. Die Tomatensoße in eine Ofenfeste Form geben. Die Hälfte des Feta-Käses mit den Garnelen unter die Soße mischen. Die andere Hälfte des Käses darüber streuen. Im Backofen ca. 10 Minuten überbacken lassen.

## ZUTATEN

- 500 g Garnelen
- 1 Packung Feta-Käse (200 g)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Tomaten, stückig (je 400 g)
- 1 gestr. TL Paprikapulver
- 1 TL Oregano
- 1/2 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 2 EL Olivenöl
- Prise Pfeffer



REZEPT - SEMMELKNÖDEL