



## Zutaten

- 4 Garnelen
- 4 Tomaten, gehäutet und in feine Würfel geschnitten
- 2 Schalotten, in feine Ringe geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 10 halbierte schwarze Oliven
- 2 Bund Rucola, gewaschen und geputzt
- Kochateliers  
Mediterranes-Salz  
„Wunderwaffe“
- Olivenöl

Hauptgang, Vorspeise

## Garnelen, Oliven, Tomaten

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Garnelen mit Oliven und Tomaten! Kochen Sie mit uns in den Kochateliers und genießen Sie mediterrane Aromen.

### So wird's gemacht:

1. Garnelen pulen, Darm entfernen und in kleine Stücke schneiden. Die Garnelenstücke in Olivenöl kurz anbraten, Schalotten und Knoblauch hinzugeben. Bei niedriger Hitze weitergaren, Tomatenwürfel, Rucola, Oliven zum Schluß hinzugeben. Mit Meersalz abschmecken. Die Frikadelle auf dem Ragout anrichten. Safran-Aioli separat reichen.