



Zutaten

- 3 Pakete
- 8 Rotgarnelen mit Kopf, Schale und Darm entfernt
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 400 g Tomaten in Stücke (Dose)
- 150 g Feta
- Salz, Pfeffer, Prise Zucker
- Olivenöl
- Etwas Chili
- 2 cl Ouzo
- Etwas gehackte frische Petersilie
- feuerfeste Auflaufform

Hauptgang

Garnelen-Saganaki

Entdecken Sie unser köstliches Garnelen-Saganaki Rezept! Kochen Sie mit uns und erleben Sie den Mythos Griechenland bei Kochateliers.

So wird's gemacht:

1. Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebel und den Knoblauch farblos anschwitzen. Mit Ouzo ablöschen, dann Chili und die Tomatenstücke hinzugeben. Für ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer sowie Zucker abschmecken. Die eingekochten Tomaten in ein Auflaufform geben und die Garnelen darauflegen. Feta grob zerbröckeln und auf den Garnelen verteilen.
2. Im Ofen bei 200 Grad für ca. 10-15 Minuten garen. Vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie ausgarnieren.