Rezept

Garnelen mit Gemüse aus dem Tontopf

Ein Rezept von Garnelen mit Gemüse aus dem Tontopf, am 29.04.2024

Zutaten

- **4** Schalotten
- **2** große Tomaten
- **60 g** Butter
- ⅛ l trockener Weißwein
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- **500 g** vorgegarte, geschälte Garnelen
- **4** Knoblauchzehen
- **2** milde Peperoni
- **4** kleine Lorbeerblätter
- Salz
- **1 Msp.** Cayennepfeffer
- **6 EL** geriebener kaşar-Käse

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und sehr klein würfeln. Von den Tomaten die Stielansätze entfernen. Die Tomaten kurz überbrühen, häuten, halbieren, entkernen und das Tomatenfleisch würfeln. Die Peperoni waschen, halbieren, putzen und in breite Streifen schneiden.

2. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Eine große ofenfeste Form oder vier kleine Portionsförmchen mit 30 g Butter einfetten. Übrige Butter in der Pfanne erhitzen. Die Lorbeerblätter in der Butter kurz anrösten. Das Gemüse untermischen und unter Wenden bei starker Hitze 1 Min. braten. Den Wein zugießen, aufkochen und das Gemüse bei sanfter Hitze 2 Min. dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer noch abschmecken.

3. Die Garnelen kalt abspülen, abtropfen lassen, unter das Gemüse mischen und kurz miterhitzen. In die Tonform geben oder auf die Tontöpfchen verteilen. Den geriebenen Käse darüber streuen und die Garnelen im heißen Ofen (Mitte) 8 Min. offen backen, bis sich der Käse goldgelb zu färben beginnt. Sofort servieren.