Rezept

Garnelen mit Knoblauchtomaten

Ein Rezept von Garnelen mit Knoblauchtomaten, am 28.04.2024

Zutaten

600 g	rohe geschälte Garnelen
400 g	Tomaten
	Salz
1 EL	gehackte Petersilie
4	Knoblauchzehen
3 EL	Olivenöl
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Garnelen waschen und den schwarzen Darm entfernen. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und würfeln.

2. Garnelen im Öl unter Rühren braten, bis sie sich gleichmäßig rot färben. Aus der Pfanne nehmen. Knoblauch kurz braten, Tomaten dazugeben und 2-3 Min. garen.

3. Tomaten salzen, pfeffern, die Garnelen wieder einlegen. Mit Petersilie bestreuen.