

Rezept

# Garnelen mit Knoblauchtomaten

Ein Rezept von Garnelen mit Knoblauchtomaten, am 16.09.2024

## Zutaten

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

## 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.