Rezept

Ofen-Shrimps mit Feta

Ein Rezept von Ofen-Shrimps mit Feta, am 01.06.2025

Zutaten

- **250 g** Shrimps
- **2 EL** Zitronensaft
- **1 TL** getrocknetes Oregano
- Cayennnepfeffer
- **100 g** Fetakäse
- **1 TL** fein abgeriebene Schale von einer Bio-Zitrone
- **4 EL** Olivenöl
- Salz
- **8** Cocktailtomaten (ca. 120 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Shrimps in einem Sieb kalt abspülen, abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Den Backofen auf 200° (Umluft 160°) vorheizen.

2. Die Zitronenschale in einer kleinen Schüssel mit Zitronensaft, Olivenöl, Oregano, Salz und Cayennepfeffer gut mischen. Shrimps auf zwei ofenfeste Förmchen oder Teller verteilen und mit der Marinade beträufeln.

3. Die Tomaten waschen, längs halbieren und, falls nötig, die Stielansätze entfernen. Tomatenhälften zu den Shrimps geben.

4. Den Feta grob zerbröseln und gleichmäßig auf Tomaten und Shrimps verteilen. Alles im Ofen (Mitte) in 5-6 Min. überbacken.