

Rezept

Tajine mit Gambas und Minze

Ein Rezept von Tajine mit Gambas und Minze, am 21.03.2023

Zutaten

| | |
|-----------------------------|---|
| 8 rohe Gambas | 3 Fleischtomaten |
| 1 Knoblauchzehe | ½ Bund Minze |
| 2 EL Olivenöl | Salz |
| ½ TL weißer Sarawak-Pfeffer | Tajine-Form (ersatzweise einen Schmortopf mit Deckel oder eine feuerfeste Form) |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Gambas waschen, den Kopf entfernen und der Länge nach halbieren. Stielansätze der Tomaten entfernen. Die Tomaten kurz überbrühen, häuten und in Scheiben schneiden.
2. Den Knoblauch schälen und zerdrücken. Mit Olivenöl verrühren. Die Minze waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen. Den Backofen auf 210° (Umluft 190°) vorheizen.
3. Eine Tajine-Form innen mit dem Knoblauchöl einpinseln. Tomatenscheiben in die Form schichten, salzen. Gambahälften darauf legen, mit Salz und zerstoßenem Pfeffer würzen, mit Minzeblättchen belegen. Im heißen Ofen (Mitte) 10-12 Min. garen und sofort servieren.