

Rezept

Überbackene Garnelen – türkische Meze

Ein Rezept von Überbackene Garnelen – türkische Meze, am 20.04.2024

Zutaten

60 g Butter	1 - 2 Lorbeerblätter
4 Schalotten	2 Knoblauchzehen
4 große Tomaten	2 lange milde Peperoni
250 g kleine Champignons	½ l trockener Weißwein
Salz	Pfeffer
1 Msp. Cayennepfeffer	400 g Garnelen (küchenfertig)
75 g geriebener mittelalter Kasar (türk. Schnittkäse; ersatzweise Greyerzer)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Sechs ofenfeste Gratinförmchen mit 20 g Butter ausfetten. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die in Stücke gebrochenen Lorbeerblätter darin kurz anrösten. Die Pfanne vom Herd nehmen. Den Backofen auf 220° vorheizen.
2. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, halbieren, die Stielansätze und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch fein hacken. Peperoni putzen, waschen und in Ringe schneiden. Champignons putzen und vierteln.
3. Die Pfanne mit den Lorbeerblättern wieder erhitzen. Das Gemüse und die Pilze darin andünsten. Wein angießen und 3 Min. köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.
4. Die Garnelen waschen, trocken tupfen und mit dem Gemüse erhitzen. Die Garnelenmischung in die Gratinförmchen verteilen, mit dem Käse bestreuen und im Ofen (oben) in 5 - 10 Min. goldbraun überbacken. Mit Fladenbrot servieren.