

## Garnelen-Pfanne



**Vorbereitungszeit:** 30 min

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

## Zutaten

- Fetawürfel mit Kräutern: 135 gr
- Frische Petersilie: 1 EL
- Knoblauchzehen: 2
- Pfeffer: None
- Rotweinessig: 1 EL
- Salz: None
- Tiefgefrorene Riesengarnelen: 450 gr
- Weinbrand: 50 ml
- Zucker: 1 TL
- Zwiebeln: 2
- Öl: 2 TL

## Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 1 kg



## Vorbereitung

Garnelen auftauen lassen. Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in etwas Öl in einem Topf unter Rühren anschwitzen. Mit Weinbrand ablöschen und 1 Minuten köcheln lassen.

Tomatenfruchtfleisch in Stücken und Essig zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und 10 Minuten köcheln lassen. Garnelen evtl. schälen und den Darm entfernen. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin unter Wenden 2 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatensoße in eine runde Auflaufform füllen, Garnelen und Feta darüber verteilen und im Ofen 15 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen, mit Petersilie bestreuen und anrichten.

Mit frischem Brot oder Couscous servieren.