

## Griechisches Saganaki mit Garnelen

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten Für 4 Personen

200 g Feta  
500 g Garnelen  
4 Esslöffel Olivenöl  
1 Zwiebel  
4 Knoblauchzehen  
2 Dosen Tomaten  
2 rote Chilis  
200 ml Weißwein  
Salz, Pfeffer  
Petersilie zum Garnieren

Ein Auflauf nach griechischer Art? Klar, da darf Feta nicht fehlen. Zusammen mit frischen Garnelen und einer leichten Tomaten-Weißwein-Sauce kommt Urlaubsfeeling pur auf.

- 1 -

Den Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.

- 2 -

Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch

schälen und zerdrücken oder sehr fein würfeln. Chilis zerkleinern.

- 3 -

Zwiebel und Knoblauch in einer heißen Pfanne mit dem Öl andünsten, bis sie weich sind. Tomaten und Chilis dazugeben und ca. 3 Minuten garen. Weißwein unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 8-10 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eingedickt ist.

- 4 -

Sauce in eine Auflaufform umfüllen und die Hälfte des Fetas darüber zerkrümeln. Die Garnelen leicht in Sauce und Feta drücken und restlichen Feta darüber verteilen. Ca. 10 Minuten im Backofen garen oder bis die Garnelen gar sind. Mit Petersilie garnieren und mit geröstetem Brot servieren.