



MEIN LIEBLINGSGERICHT:

Gambas Saganaki

FÜR 4
PERSONEN.

ZUTATEN:

3 EL Olivenöl
3 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
4 grüne Paprika
8 Tomaten
1 TL Salz
1/4 TL Pfeffer

jeweils 1 gestrichener
TL Oregano, Thymian
Rosmarin, frisch oder ge-
trocknet
500 g Garnelen geschält
400 g Fetakäse

ZUBEREITUNG:

1. Tomaten schälen und würfeln, Knoblauch hacken und Zwiebel und Paprika in kleine Würfel schneiden.
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig anbraten.
3. Paprika dazugeben und mit anbraten. Oregano, Thymian, Rosmarin sowie die Tomaten dazugeben.
4. Salz und Pfeffer hinzufügen und alles köcheln lassen, bis es etwas eindickt.
5. In einer Auflaufform die Garnelen auslegen. Das Gemüse darüber geben und einmal gut umrühren.
6. Den Fetakäse mit einer Gabel klein drücken und über die Masse verteilen.
7. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und das Gericht 15-20 Minuten garen. Wenn der Käse leicht gebräunt ist, ist das Gericht fertig.

In Griechenland isst man dazu Weißbrot, doch auch Reis passt hervorragend.

DIESE KÖSTLICHKEIT KOMMT AUS:

Griechenland

GUTEN APPETIT WÜNSCHT:

Claudia

Stadtwerke
Düsseldorf 