

Garnelen-Saganaki für 10 Personen

Zutaten: 2 große Dosen Tomatenstücke, 2 Knoblauchknollen, Olivenöl, 1200 g Garnelen, 600 g Feta,

je 3 rote und gelbe Paprika, 4 große Gemüsezwiebeln, 2 Bund Petersilie

Tomatenstücke im Mixer pürieren; Zwiebeln, Paprika und Knoblauch fein hacken.

Zuerst die Zwiebeln in Öl anschwitzen, dann Paprikastücke und Knoblauch zugeben, kurz mit dünsten und nun die Tomaten zufügen. Würzen mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver. Etwa 30 min köcheln, bis alles zu Brei verkocht ist. Garnelen in eine Auflaufform legen und mit der Tomatenzubereitung bedecken. Petersilie von den Stängeln zupfen und oben auf legen. Den Feta zerbröckeln und darüber streuen. Das Ganze im Backofen 5 bis 10 min überbacken.