

Garnelen in Tomatensauce mit Fetakäse

Zutaten für 4 Personen

1 Stück/e	Zwiebel, fein gehackt
700 g	Strauchtomaten, gehäutet und gehackt
½ Stück/e	China Knoblauch, fein gehackt
1 Blatt	Lorbeer
1 Stange/n	Zimt
1 kg	Riesengarnelen, mit Schale
200 g	Fetakäse
etwas	Salz und Pfeffer
etwas	Rapsöl
1 EL	Ouzo



Rezeptinformationen

Zubereitung:

0 Stunden 30 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Hilfsmittel:

Gourmet BBQ System -

Pfannen Einsatz

Methode:

Direkt

Zubereitung

1. Der Grill vorheizen für direkte Hitze(200°) mit GBS-Gusseiserne Pfanne.
2. Etwas Öl in die Pfanne geben und die Zwiebeln darin anschwitzen bis sie weich sind. Die Tomaten, Knoblauch, Lorbeerblätter und Zimt hinzufügen. Zum Kochen bringen und den Grill danach auf indirekte Hitze schalten. Ca. 25 bis 30 Minuten dünsten lassen.
3. In der Zwischenzeit die Garnelen mit etwas Öl einpinseln und von beiden Seiten etwa 3 Minuten direkt an grillen.
4. Die Sauce abschmecken mit Salz und Pfeffer und die Hälfte vom Fetakäse einrühren, die Zimtstange und Lorbeerblätter entfernen. Die Garnelen in die Tomatensauce geben und den restlichen Feta darüber streuen.
Mit dem Ouzo beträufeln und servieren.