



Garnelen in Tomatensauce mit Fetakäse

für 4 Personen

Zutaten:

1 Zwiebel, fein gehackt
700 g Strauchtomaten, gehäutet und gehackt
½ China Knoblauch, fein gehackt
1 Lorbeerblatt
1 Zimtstange
1 kg Riesengarnelen, mit Schale
200 g Fetakäse
Salz und Pfeffer
Rapsöl
1 EL Ouzo

Platzhalter für ein Foto

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.

Grillakademie Tipp:

Rezeptinfo:

Grilltyp:

Kohleart:

Anzahl der Kohlestücke:

Anordnung der Kohle im
Grill:

Vorbereitungszeit:

Zubereitungszeit:

Schwierigkeitsgrad:

Grillzeit:

Teelöffel gestrichen 7 g gehäuft 11 g / Esslöffel gestrichen 15 g gehäuft 30 g / Messerspitze



Grillmethode:

Empfohlenes Zubehör:

Teelöffel gestrichen 7 g gehäuft 11 g / Esslöffel gestrichen 15 g gehäuft 30 g / Messerspitze
1 g