



GARNELEN-SAGANAKI MIT FETA & OUZO



Für 4 Personen

ZUTATEN

16 Garnelen in der Schale
300 g stückige Tomaten
8-13 halbierte Kirschtomaten
2 Frühlingszwiebeln
1 Stange Lauch
1 rote Spitzpaprika
1 grüne Spitzpaprika
¼ frische Chili
1 EL fein gehackte
Korianderblättchen
150 g Feta Käse
80 ml Ouzo
1-2 Sternanis
40 ml griechisches Olivenöl
1 EL fein gehackte
Korianderblättchen
Salz
frisch gemahlener, schwarzer
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Garnelen schälen, Innereien entfernen und bei acht Garnelen die Köpfe abnehmen. Köpfe beiseite legen und die vorbereiteten Garnelen in 40 ml Ouzo marinieren. Kirschtomaten halbieren, Frühlingszwiebeln klein schneiden. Lauch längs halbieren waschen und in feine Ringe schneiden. Paprikas waschen, entkernen und klein schneiden, Chili sehr fein hacken. Feta in Scheiben schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne auf Stufe 5 erhitzen. Lauch, Frühlingszwiebeln, Paprikastückchen, Chili und Sternanis mit 2 EL Olivenöl anbraten. Garnelenköpfe dazugeben und ca. zehn Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest ist. Kirschtomaten und stückige Tomaten dazugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit reduziert ist. Fetascheiben hinzufügen und nach zwei Minuten wenden, bevor der Käse beginnt zu schmelzen. Garnelen zusammen mit der Ouzo-Marinade dazugeben und zwei Minuten köcheln, wenden und eine weitere Minute köcheln lassen. Restlichen Ouzo aufgießen. Wer mag, kann das Gericht jetzt flambieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Koriander bestreut servieren.

Tipp: Als Vorspeise oder leichtes Mittagessen servieren. Passt perfekt zu einem Glas Ouzo, kühlem Weißwein oder eiskaltem Weißbier.