

Prawns in Sauce of Tomato Basil & Feta (2 Personen)

- Griechisch
- From Rick Stein (S. 70)

500 gr	Garnelen, roh
1	Lauch, gehackt
5	Schalotten, gehackt
4	Knoblauchzehen, in Scheiben
2 dl	Olivenöl
1 dl	Ouso oder Pastis
4 EL	Tomatenpüree in ½ dl Wasser lösen
1 TL	Salz
¼ TL	Pfeffer, schwarz
2 EL	Peterli, glattblättrig, gehackt.
250 gr	Feta Käse
4 EL	Basilikum, gehackt

ZUBEREITUNG Shrimps

1. Olivenöl in der Pfanne erhitzen.
2. Schalotten, Lauch und Knoblauch im Olivenöl anschwitzen (5 Min.)
3. Garnelen hinzugeben und weitere 4 Min. köcheln.
4. Ouso/Pastis begeben und weiter 2 Min. köcheln lassen.
5. Tomatenpüree begeben.
6. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.
7. Feta, Peterli und Basilikum begeben und erhitzen.
8. Servieren.