



# Crossini mit kleinem Ratatouille und gebratenen Garnelen

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Kross, pikant und lecker, das ist in.

## Zutaten

- 10-12 große Prawns ohne Schale und Darm
- 1 Baguette
- 1 rote Paprikaschote in 1x1 cm große Würfel schneiden
- 1 grüne Paprikaschote in 1x1 cm große Würfel schneiden
- 1 Zucchini in 1x1 cm große Würfel schneiden
- 1 mittelgroße Zwiebel fein gewürfelt
- 1 kleine Aubergine in 1x1 cm große Würfel schneiden
- 1 vollreife Fleischtomate in 1x1 cm große Würfel schneiden
- 1 - 2 fein gewürfelte Knoblauchzehen
- Etwas frischen gehackten Thymian, Majoran und Rosmarin
- Etwas Olivenöl

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Ratatouille:

### Schritt2

Das Gemüse waschen, putzen, schälen und würfeln.

### Schritt3

In heißes Olivenöl zunächst den Knoblauch und die Zwiebeln geben, dann folgen nach Garpunkt der Paprika, die Auberginen und Zucchini. Alles recht kurz zusammen anschwitzen, „bissfest“ halten.

#### **Schritt4**

Ganz zuletzt folgen die Tomaten und die gehackten Kräuter.

#### **Schritt5**

Die Garnelen:

#### **Schritt6**

Die vorbereiteten Garnelen Salzen und Pfeffern und etwas von den gehackten Kräutern, Knoblauch und wenig Olivenöl darüber geben.

#### **Schritt7**

In heißen Olivenöl von jeder Seite lediglich 1 - 2 min. anbraten, bis die rosa Farbe hervortritt.

#### **Schritt8**

Die Pfanne zurückziehen und die Garnelen weitere 3 - 4 min. „ausruhen“ lassen; keinesfalls übergaren.

#### **Schritt9**

Das Baguette in Scheiben schneiden und in Knoblauchöl goldbraun braten.

#### **Schritt10**

Anschließend „üppig“ mit dem Ratatouille belegen und 1 - 2 Garnelen (je nach Größe) darüber geben; lauwarm und kross servieren.

**Rezeptart:** Crostini

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/crossini-mit-kleinem-ratatouille-und-gebratenen-garnelen/>