



# Garnelen „en Papilote“ mit mediterranem Gemüse und Kräutern

- **Küche:** Mediterran
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Einfallsreich, einfach das Aroma wird ihrer Gäste begeistern

## Zutaten

- (4 Personen)
- Etwas Pergamentpapier (geht auch mit Alufolie)
- 12 Stück Riesengarnelen, geschält, ohne Darm, küchenfertig
- 2 fein geschnittene Schalotten
- 1 kleine Zucchini in dünnen Scheiben
- 1 kleine, grüne Paprikaschote in 2x2 cm großen Stücken
- 1 kleine, gelbe Paprikaschote in 2x2 cm großen Stücken
- 2-3 vollreife Tomaten in 2x2 cm großen Stücken
- 1-2 frische Knoblauchzehen, dünn geschnitten nach eigenem Geschmack
- 4 kleine Thymianzweige
- 4 Rosmarinzweige
- Etwas glatte Petersilie
- Meersalz und gemahlener Chili
- Etwas Olivenöl

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das mediterrane Gemüse:

### Schritt2

Die Schalotten mit dem Knoblauch nur ganz kurz glasig anschwitzen und den vorbereiteten Paprika und die Zucchini dazu geben, mit Meersalz und gemahlenem Chili würzen.

### **Schritt3**

Das Pergamentpapier in ausreichend großen Stücken auslegen und mit etwas Öl einpinseln. Zunächst das Gemüse gleichmäßig verteilen und obenauf jeweils 3-4 Garnelen sowie die Kräuter placieren.

### **Schritt4**

Nunmehr alles als Päckchen einschlagen, gut verschließen und auf ein Backblech setzen.

### **Schritt5**

In den auf 200° C vorgeheizten Backofen für ca. 15-17 min. schieben.

### **Schritt6**

Die Garnelen keinesfalls übergaren, sollen „schön glasig“ bleiben.

### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt8**

Die Garnelenpäckchen verschlossen zu Tisch geben, beim Öffnen wird das Aroma ihre Gäste begeistern.

### **Schritt9**

Alles ev. mit körnigem Duftreis, Basmati ergänzen.

**Rezeptart:** Warme Fischgerichte **Tags:** aromatisch, bunt, einfach, urlaubserinnerungen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/garnelen-en-papilote-mit-mediterranem-gemuese-und-kraeutern/>