

Garnelen mit Peperonata „en Papilote“

- **Küche:** Mediterran
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herrlich mediterran, so kocht Italien, einfach und schnell vorzubereiten.

Zutaten

- 12 Stück taufrische „Tiger Prawns“, Riesengarnelen
- 1 kleine rote Paprikaschote, geschält in 1 cm großen Würfeln
- 1 kleine gelbe Paprikaschote, geschält in 1 cm großen Würfeln
- 2 Tomaten, entkernt, abgezogen, in 1 cm großen Würfeln, „Tomate concassée“
- 100 g frischen Fenchel in Streifen
- 2 mittelgroße, rote Zwiebeln in halben Scheiben
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 2 El schwarze Oliven ohne Stein, halbiert
- Etwas frischen Basilikum, grob geschnitten
- 2 El Kapern
- 2 Thymian Stengel
- Salz, Pfeffer, etwas gemahlener Chili
- Etwas gutes Olivenöl
- Pergamentpapier oder Alufolie

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Prawns zunächst waschen, von der Schale befreien, auf der Rückenseite leicht einschneiden und den Darm ziehen.

Schritt3

Die Paprikaschoten mit dem Sparschäler schälen und in 1 cm große Stücke schneiden, Knoblauch fein würfeln, Oliven halbieren.

Schritt4

Das Peperonata:

Schritt5

Die Zwiebeln und den Knoblauch in etwas Olivenöl glasig angehen lassen.

Schritt6

Die Paprikawürfel und Fenchel dazu geben, 1 min. schmoren.

Schritt7

Dann folgen die Kapern, die Oliven, die Tomaten und die Kräuter. Salzen, pfeffern und mit etwas gemahlenem Chili würzen, „al dente halten“.

Schritt8

Das Pergamentpapier oder Alufolie auf 40 x 40 cm zuschneiden, auslegen und mit etwas Öl bestreichen.

Schritt9

Die Peperonata „mittig“ verteilen und die mit etwas Piemont, den gewürzten Garnelen und etwas Olivenöl darüber geben.

Schritt10

Zunächst seitlich und dann wie ein kleines Päckchen einschlagen.

Schritt11

In den auf 180° C vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene) für

Schritt12

10 -12 min. schieben.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Alles in der Folie, direkt aus dem Ofen zu Tisch geben, das Aroma wird sie nach dem Öffnen begeistern.

Schritt15

Gern serviere ich dazu einen Reisrisotto oder auch einfach nur Baguette.

Rezeptart: Schalen- und Krustentiere **Tags:** einfach und schnell, garnelen, peperonata

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/garnelen-mit-peperonata-en-papilote/>