



# Paprika - Tomaten - Gratin mit Garnelen und Feta

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " } });
```

„Köstlich - schmackig“, ein schnelles Abendessen für Singles mit wenig Zeit

## Zutaten

- 400 g Garnelen, küchenfertig, ohne Schale
- 500 g Kirschtomaten
- 200 g Feta Käse, grob gebröckelt
- 250 g frischer Paprika, grün und gelb gemischt
- 3 mittelgroße Zwiebeln in groben Würfeln
- ½ kleine Chilischote, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 Tl gezupften, gehackten Thymian
- 3 El Olivenöl, Meersalz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die gewaschenen, trocken getupften Garnelen mit einem kleinen Küchenmesser auf der Rückenseite leicht einschneiden und den Darm ziehen, salzen, pfeffern

### Schritt3

Den Paprika waschen, putzen und in 2 - 3 cm große Stücke schneiden, die Tomaten halbieren.

#### **Schritt4**

Die Garnelen, nur ganz kurz und heiß, in heißen Olivenöl von beiden Seiten anbraten, bis die rosa Farbe erscheint,.

#### **Schritt5**

Heraus nehmen und in die gleiche Pfanne die Zwiebeln und den Knoblauch glasig anschwitzen.

#### **Schritt6**

Etwas Zeitversetzt zunächst die vorbereiteten Paprikaschoten, den Chili und Thymian, dann die Tomaten recht kurz andünsten, salzen.

#### **Schritt7**

In eine ausreichend große Auflaufform geben und die Garnelen darüber anrichten, den Feta Käse gleichmäßig zerbröckeln.

#### **Schritt8**

Bei 200 ° C/ Umluft, 175 °C Gas: Stufe 3) ca. 15 - 20 min. gratinieren.

#### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt10**

Heiß, duftend und rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben, dazu etwas knuspriges Stangenbrot reichen.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte **Tags:** feta, garnelen **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/paprika-tomaten-gratin-mit-garnelen-und-feta/>