Tomaten – Salsa im Glas mit gebratener Riesengarnele

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });

Typisch mediterran, einfach gemacht, dabei so lecker

Zutaten

- Für 10 Gläschen:
- 10 geschälte Riesengarnelen, à 30 g
- 250 g rote Kirschtomaten ohne Blüte, geviertelt
- 250 g gelbe Kirschtomaten ohne Blüte, geviertelt
- 1 Töpfchen Basilikum in feinen Streifen
- 100 g rote Zwiebeln, fein gewürfelt
- 1 Knoblauch Zehe, fein mit Salz gerieben
- 1 Tl Limonen oder Zitronenabrieb
- 1 El Limonen oder Zitronensaft
- 5 El feines Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Der Dressing:

Schritt2

Die Zwiebelwürfel mit dem Limonensaft und Abrieb mischen, salzen, pfeffern und mit 3 El Olivenöl und dem geriebenen Knoblauch verrühren.

Schritt3

Die geviertelten Tomaten mit den Basilikumstreifen mischen und mit dem Dressing marinieren. In kleinen Portionsgläsern aufteilen, kurz kalt stellen.

Schritt4

Die Garnelen unter fließendem Wasser waschen und wieder trocken tupfen. Salzen und pfeffern und in heißes Olivenöl geben. Bei mittlerer Hitze kurz für 1 min. von einer Seite anbraten, wenden und die Pfanne zurück ziehen. Mit der Resthitze glasig zu Ende garen, nicht zu trocken braten.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Dekorativ auf der Salsa anrichten und servieren.

Schritt7

.

Rezeptart: Dips, Fingerfood, Salsa, Soßen **Tags:** Tomaten - Salsa, typisch mediterran
Zutaten: Tomaten

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomaten-salsa-im-glas-mit-gebratener-riesengarnele/