

La Cocina Rezept

Geeiste Tomaten mit Garnelenspieß

Kategorie:	Hauptgang	Zubereitungszeit:	ca. 30 Minuten	Personen:	4
------------	-----------	-------------------	----------------	-----------	---

Zutaten:

8	Stk.	Tomaten
1	EL	Zucker
2	TL	Salz
0,5	Bund	Basilikum
12	Stk.	Garnelen
4	EL	Olivenöl
4	Stk.	Spieße
		Pfeffer

Zubereitung:

Die Tomaten vierteln und vom Strunk befreien. Mit Salz Zucker und Pfeffer im Mixer grob pürieren und durch ein grobes Sieb passieren. Die Hälfte des Basilikums in die passierten Tomaten einlegen und im Kühlschrank kalt stellen, damit die Tomaten wirklich eiskalt werden. In der Zwischenzeit die Garnelen von der Schale befreien und je 3 Stück auf einen Spieß geben.

Die Garnelen beidseitig salzen und pfeffern und mit dem Olivenöl beträufeln. Anschließend die Spieße bei 130 Grad für ca. 12-15 Minuten im Backofen garen. Die Tomaten nochmals abschmecken und in einem Suppenteller anrichten, die Spieße darauf legen und den restlichen Basilikum fein schneiden und darüberstreuen. Wenn man es schärfer möchte, kann man auch Chili zu den Tomaten geben.

