

Sagnaki Srimps Griechische Spezialität

Für 4 Personen:

- 1 kg Garnelen ganz, Easy-Peel oder geschält (gibt's bei uns)**
- 2 Gläser Tomatensauce mild oder leicht Pikant (gibt's bei uns)**
- 1 Becher Schafskäse in Kräuteröl (gibt's bei uns)**
- 4 EL griechisches Olivenöl, (gibt's bei uns)**
- Eventuell Salz, Pfeffer**

Die Garnelen auftauen lassen. Gründlich mit kaltem Wasser abspülen.

Den Backofen auf Grillfunktion 220 Grad einschalten

Die Garnelen mit Kopf mit Schale schälen, Kopf dranlassen. Bei Easy-Peel und geschälten muss man nichts machen. Tomatensauce in eine große Auflaufform geben. Die Hälfte von dem Schafskäse in die Sauce bröseln. Die Garnelen in die Sauce geben. Nicht nur drauflegen, sondern in die Sauce drücken. Restlicher Schafskäse darüber bröseln. Die Auflaufform auf mittlerer Schiene für ca. 10-15 Minuten in den Backofen schieben

Nach 10 Minuten probieren ob die Sauce heiß ist, und die Garnelen müssen rot sein

Aus dem Ofen nehmen mit dem Olivenöl beträufeln und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen

Mit gerösteten Weißbrotscheiben oder Pita-Brot, und einen schönen Weißwein (Riesling) servieren.

