

## Garnelen-Saganaki



---

Für 4 Personen:

400 gr. geschälte Garnelen,  
1 Fenchelknolle,  
3 – 4 Knoblauchzehen,  
Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker  
1 Zwiebel, fein gehackt,  
1 Dose Schältomaten 400 gr.,  
Tomatenmark,  
200 gr. Schafskäse gewürfelt,  
Rotwein

---

Zwiebeln in Olivenöl anbraten,  
klein geschnittenen Fenchel dazugeben und leicht anbräunen,  
fein gehackten Knoblauch zufügen, noch mal ca. 1 Min. braten, mit etwas Rotwein ablöschen,  
Schältomaten, Tomatenmark zugeben und würzen,

Auflaufform mit Olivenöl einreiben, die Tomatensauce darin verteilen.  
Die Garnelen in die Saucen legen, nun die Schafskäsewürfel darauf verteilen,  
bei 180° C ca. 20 Min. ins Backrohr geben.

Dazu schmeckt Baguette oder türkisches Fladenbrot.

•**Zubereitungszeit:** Ca. ½ Stunde