



## Garnelen „Saganaki“

### Zutaten (3 – 4 Personen)

1 Kilo Garnelen gesäubert  
200 g Tomaten (Pelati – in Stücke schneiden)  
200 g Feta (in Stücke schneiden)  
2 Zwiebeln (klein schneiden)  
6 mittlere Knoblauchzehen (fein hacken)  
1 - 2 Zitronen (nur Saft)  
1 dl Olivenöl  
2 dl Ouzo  
wenig Wasser  
Peterli  
Zimt

### Zubereitung

Garnelen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Peterli, Zimt und Olivenöl mischen und auf einem grossen Kuchenblech verteilen. Alles zusammen ca. 25 Minuten bei 210 °C im Ofen garen. Danach den Feta, wenig Wasser sowie den Ouzo darüber verteilen und weitere 15 Minuten fertig garen. Vor dem Servieren den Zitronensaft darüber giessen.

Bei Greek Food erhältlich:

- Olivenöl [Epilekto](#)
- Ouzo [Ouzo Kastro](#)
- Passende Weissweine [Moschofilero Zacharia](#) / [Faré Mantinia](#)

„En Guete“ – „Kali orexi“!  
„Zom Wohl – Giamas“