



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“