

# Garnelen in Gorgonzolasoße

## Zutaten:

Für 4 Personen  
500g Tiefkühl-Garnelen  
Salz  
Pfeffer  
2 Esslöffel Mehl  
100g Butter  
2 cl Brandy  
Worcestersosse  
175g mittelscharfer Gorgonzola-Käse  
1/4 Liter süße Sahne  
50g geriebener Parmesankäse  
2 Esslöffel Semmelbrösel  
Liebstöckel

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an [fischrezepte@dstumpf.de](mailto:fischrezepte@dstumpf.de). Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

## Zubereitung:

Garnelen nach Vorschrift auftauen, salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Butter erhitzen. Garnelen kurz darin anbraten. Danach mit Brandy übergießen und flambieren. Garnelen mit Worcestersoße würzen. Gorgonzola-Käse in Würfel schneiden, mit der Sahne zu den Garnelen geben. Käse schmelzen lassen. Alles in eine feuerfeste Form füllen, mit Parmesankäse und Semmelbröseln bestreuen. Liebstöckel waschen, abtropfen lassen, auf den Garnelen verteilen. Alles im Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) überbacken, bis die Oberfläche goldbraun ist.