

# Garnelen mit Schafskäse

## Zutaten:

Für 4 Personen

600g mittelgroße Garnelen ohne Köpfe  
1 Bund Lauchzwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
300g gut reife Tomaten  
4 Esslöffel Olivenöl  
1 Lorbeerblatt  
100 ml trockener Weißwein  
Salz  
Zucker  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
200g Feta-Schafskäse

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:

1. Garnelen abspülen. Die Panzer am Rücken mit einem Messer einschneiden, den Darm entfernen. Backofen auf 250 Grad vorheizen.
2. Zwiebeln und Knoblauch klein würfeln. Tomaten überbrühen, häuten, Stielansätze entfernen und würfeln.
3. Öl in einer Pfanne mittelstark erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Lorbeerblatt und Tomaten zugeben; fünf Minuten dünsten. Den Wein unterrühren, die Sauce mit Salz, Zucker, Pfeffer abschmecken. Zugedeckt zehn Minuten köcheln lassen.
4. Die Garnelen in der Sauce verteilen. Vier Minuten garen. Alles in eine ofenfeste Form füllen. Den Fetakäse in Scheiben schneiden oder grob zerbröckeln, das Gericht damit bedecken. Zehn Minuten im Ofen überbacken und sofort servieren.