

# Überbackene Garnelen in Tomaten-Sud

## Für 2 Portionen

8 Garnelen	2 Knoblauchzehen	2 Schalotten
2 EL Zucker	50 g Butter	3 EL Semmelbrösel
1 Bund Petersilie	500 g Kirschtomaten	

Zunächst die Schalotten und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Einen Topf mit Zucker aufsetzen und karamellisieren lassen. Die Garnelen längs halbieren und Kopf und Darm entfernen. In den Topf mit dem Zucker die Tomaten geben und einkochen lassen. Mit Hilfe eines Kochlöffels die Tomaten etwas zerstoßen. Eine Pfanne erhitzen und die Butter, Knoblauch und Schalotten hinzugeben. Dann die Petersilie feinhacken und ebenfalls hinzugeben. Eine Auflaufform nehmen und die geschmorten Tomaten darin verteilen. Dann die Garnelen hinzugeben. Eine Pfanne aufsetzen und die Semmelbrösel darin anrösten. Nun die angerösteten Semmelbrösel in die Auflaufform geben. Die Auflaufform bei 180 Grad Ober-/Unterhitze in den Backofen stellen und gratinieren lassen. Nach zehn Minuten die überbackenen Garnelen aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 25. 05. 2012