



Garnelen in Tomatensugo

Man nehme für 4 Portionen:

8 oder 12 Riesengarnelen
500 g Tomaten
1-2 Knoblauchzehen
1 Schalotte
etwas glatte Petersilie oder Koriander
Olivenöl
einen Schuss Noilly Prat
Salz
schwarzen Pfeffer aus der Mühle
Piment d'Espelette
Kreuzkümmel
ein Stück Salzzitrone

- Garnelen nach Bedarf schälen und den Darm entfernen
- Tomaten häuten, Kerne entfernen, in Stücke schneiden
- Knoblauch halbieren, pellen, den Keim entfernen, fein würfeln
- Schalotte pellen und fein würfeln
- Petersilien- bzw. Korianderblätter von den Stielen zupfen und hacken
- Salzzitrone fein hacken

In einem flachen Topf etwas Olivenöl erhitzen und Knoblauch und Schalotte darin andünsten. Mit Noilly Prat ablöschen und die Tomatenstücke zugeben. Etwas einkochen lassen und dabei gelegentlich rühren. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Piment d'Espelette und Salzzitrone würzen und abschmecken. Garnelen in den Sugo geben und garziehen lassen. Mit Petersilie bzw. Koriander bestreuen und mit Brot servieren.

Dazu ein trockener Weißwein mit etwas Restsüße