

Garnelen mit Mozzarella

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

20 Garnelen mit Schale (à 20g)
2 Chilischoten (rot und grün)
2-3 Knoblauchzehen
1 Bund glatte Petersilie
1 große Dose geschälte Tomaten
1 EL Butter
1 EL Olivenöl
Salz, Cayennepfeffer
150ml Hummerfond a.d. Glas
2 Mozzarella



ZUBEREITUNG

1 Die **Schalen der Garnelen** bis auf die Schwanzflossen entfernen. Das Garnelenfleisch längs, bis zur Schwanzflosse durchschneiden, den Darm entfernen. Chilischoten längs aufschneiden, entkernen und sehr fein würfeln. Knoblauch und Petersilie sehr fein hacken und mischen. Die Tomaten im Sieb abtropfen lassen und grob hacken.

2 **Butter und Öl** in einer Pfanne erhitzen, die Garnelen hineingeben und unter Wenden 2-3 Minuten anbraten. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Chiliwürfel im Bratfett andünsten, mit Hummerfond ablöschen und dicklich einkochen lassen. Die Tomaten zugeben und 5 Minuten einkochen lassen. Die Garnelen mit der Petersilie-Knoblauchmischung unter die Tomaten geben. Mit Salz und wenig Cayennepfeffer würzen. Je 5 Garnelen mit der Schwanzflosse nach oben zusammen mit dem Tomatensugo auf vier feuerfeste Portions-Auflaufförmchen verteilen. Den Mozzarella in Würfel schneiden und darüberstreuen.

3 Im **vorgeheizten Backofengrill** auf der 2. Einschubleiste von unten 5-7 Minuten goldbraun überbacken. Dazu paßt italienisches Brot.