

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

GARNELEN MIT SPINAT, TOMATEN MIT MOZZARELLA

Zutaten:

660 gr	Bio-Garnelen, geschält und geputzt
7 Stk.	Knoblauchzehen
1	Rosmarinzweig
1	Thymianzweig
4 EL	Olivenöl
Jodsalz	
Pfeffer	gemahlen
1 Stk.	abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
900 gr	Blattspinat, tiefgekühlt
4 Stk.	Mittelgrosse Tomaten
400 gr	Mozzarella
	Margarine zum Entfetten der Form
1 Stk.	Baguettebrot

ZUBEREITUNG:

Die Bio-Garnelen waschen und trocken tupfen. 3 Knoblauchzehen schälen und halbieren, dann die Kräuter zupfen.

Rosmarin, Thymian und 2 EL Olivenöl mit der abgeriebenen Zitronenschale für die Marinade mischen. Und Garnelen im Kühlschrank ca. 60 Min darin marinieren.

Für das Gratin Spinat auftauen und abtropfen lassen, anschliessend fest ausdrücken. Tomaten putzen. Waschen und in Scheiben schneiden.

4 Auflaufformen einfetten, Spinat gleichmässig auf die Formen verteilen und mit Tomatenscheiben belegen.

Restliche 4 Knoblauchzehen schälen, hacken und auf Tomatenscheiben verteilen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Garnelen mit Marinade auf Tomatenscheiben geben und mit Käse belegen. Alles mit 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen

Auflaufform im vorgeheizten Backofen bei 200°C für ca. 5-10 Minuten garen. Die Schalen auf einen Teller stellen und mit Baguette servieren.