

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

SPINAT MIT GAMBERETTI, MOZZARELLA UND TOMATEN

Zutaten:

1-3 Stk.	Gambas / Crevetten (je nach Grösse und Anzahl Personen), geschält und geputzt
4 Stk.	Knoblauchzehen
etwas	Rosmarin, Thymian – frisch oder getrocknet
4 EL	Olivenöl
etwas	Salz, 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

Zur Beilage:

1 Packung Kleine Rösti, Pommes Allumettes, Pommes Noisette, Pommes Risolées

ZUBEREITUNG:

Für die Gambas Marinade - Die Crevetten, Shrimps, Gambas – je nach Wunsch - waschen und trocken tupfen. 2 Stk. Knoblauchzehen schälen und halbieren, dann die Kräuter zupfen. Rosmarin, Thymian und 2 EL Olivenöl mit der abgeriebenen Zitronenschale für die Marinade mischen. Crevetten im Kühlschrank ca. 20. Min. darin marinieren.

Für den Gratin - Spinat auftauen und abtropfen lassen, anschliessend fest ausdrücken. Tomaten abbrausen und in dünne Scheiben schneiden. 4-6 Stk. Auflaufformen einfetten, Spinat gleichmässig auf die Formen verteilen und mit den Tomatenscheiben belegen.

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

Auflaufform im vorgeheizten Backofen bei 200°C für ca. 5-10 Minuten garen. Die Auflauf-Schalen auf einen Teller stellen und z.B. mit Mini Rösti, Pommes Allumettes, Risolées oder Noisette servieren.

Tipp – Die Gambas oder Crevetten entdarmen und einschneiden – so dass ein Butterfly „Schmetterling“ entsteht.

EN GUETE☺.