

# Riesengarnelen auf kleinem Ratatouille



## Zutaten für zwei Personen:

2 mittlere Riesengarnelen

Salz

Pfeffer aus der Mühle

1-2 EL Olivenöl

## Ratatouille:

je 1/5 einer gelben, roten und grünen Paprika

1/3 eines mittleren Zucchini

1/2 Tomate

1/4 einer Gemüsezwiebel

1/2 Zehe Knoblauch (optional)

1 EL neutrales Öl

1 Schuss Weißwein

einige EL Gemüsebrühe

1-2 EL Sahne (optional)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Riesengarnelen waschen und trocknen. Längs halbieren und entdarmen. Nochmals gut waschen und trocknen. Leicht salzen und pfeffern.

2. Für das Ratatouille die Zutaten putzen und fein würfeln, den Knoblauch sehr fein schneiden. In einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl auf milder Hitze anbraten. Mit einem Schuss Weißwein und wenig Gemüsebrühe ablöschen, eventuell einen EL Sahne zugeben. Köcheln lassen bis das Gemüse gerade noch Biss hat. Garprobe machen.

3. Riesengarnelen in einer anderen Pfanne zuerst auf der Seite des Panzers in

Olivenöl bei nicht zu starker Hitze etwa zwei Minuten braten, dann auf der anderen Seite.

## Hinweise:

Die Bratdauer und die Mengen für das Ratatouille sind Geschmackssache. Wichtig ist es, die Zutaten gleichmäßig klein zu schneiden. Den Knoblauch kann man weglassen.

Zum Anrichten das Ratatouille in einen Ring auf dem Teller pressen und die Riesengarnelen darauf geben.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Vorspeisen, Meeresfrüchte, Krustentiere, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 15.01.2023