



Ofen Garnelen mit Feta

Ofen Garnelen mit Feta

400 g Garnelen

200 g Feta

200 g Kirschtomaten

6 Stück(e) Liakada Pfefferschoten mild eingelegt

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Knoblauchzehen

1 Bio-Zitrone

1 Teelöffel getrockneter Oregano

0.5 Teelöffel Thymian (optional)

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Salz

Frische Petersilie

Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Ofen Garnelen mit Feta

1.

Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Garnelen schälen und entdarmen. Kirschtomaten

halbieren, Pfefferschoten in Ringe schneiden, Knoblauch

fein hacken.

Olivenöl, Zitronensaft, Zitronenschale, Knoblauch, Oregano, Thymian, Pfeffer und eine kleine Prise Salz in einer Schüssel vermengen. Garnelen in die Marinade geben und gut vermengen. Etwa 10–15 min. ziehen lassen.

Kirschtomaten und Pfefferschoten auf dem Boden einer ofenfesten Form verteilen. Die marinierten Garnelen darüber geben. Feta grob zerbröseln und darüber streuen. Alles mit etwas zusätzlichem Olivenöl beträufeln.

Im vorgeheizten Ofen ca. 15 min. backen, bis die Garnelen rosa sind und der Feta leicht angeschmolzen ist. Aus dem Ofen nehmen, mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Nach Belieben noch etwas frische Zitronenzeste darüber reiben. Dazu passt knuspriges Weißbrot, Baguette oder ein einfaches Pitabrot.