

Italienische Rezepte

Italienische Buttergarnelen Gebraten

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Gemüse, Garnelen, Vorspeise, Fisch, Italien

480 g	Garnelen in Kräutersoße - (tiefgefroren)	200 g	Tomaten
4	Italienische Mini Ciabatta - (tiefgefroren)	160 g	Mozzarella
12	Schwarze Oliven	40 g	Rucola
12	Gefüllte grüne Oliven	60 g	Rote Zwiebeln
1 Essl.	Weißer Balsamico	1,50 Essl.	Dunkler Balsamico
1,50 Essl.	Kalt gepresstes Rapsöl		Basilikum
			Salz
			Pfeffer

Vorbereitung: Schwarze Oliven entsteinen, halbieren, grüne Oliven halbieren und mit weißem Balsamico und Rapsöl marinieren. Tomaten säubern, Stielansatz ausschneiden und in Scheiben schneiden. Mozzarella in Scheiben schneiden. Basilikumblätter abzupfen. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Rucola waschen und gut abtropfen lassen.

Zubereitung: Abwechselnd Tomaten und Mozzarellascheiben rundum auf einen flachen Teller legen, in der Mitte Rucola anrichten, Basilikumblätter darauf streuen. Beschichtete Pfanne erhitzen, Buttergarnelen gefroren zugeben und circa fünf Minuten langsam in der eigenen Butter garen. Ciabattabrötchen fünf bis acht Minuten kross backen und aufgeschnitten dazu servieren.

Anrichten: Gebratene Garnelen auf dem vorbereiteten Rucola anrichten, rundum marinierte Oliven verteilen, Zwiebelringe darüber geben und mit dunklem Balsamico beträufeln.