Zutatenliste

Zwieback mit Garnelen auf Spanische Art

Anzahl	Einheit	Zutat
750.00	Gramm	Fleischtomaten
2.00		Zwiebeln
5.00	EL	Olivenöl
0.00		Salz, Pfeffer, Thymian
200.00	Gramm	Garnelen
100.00	Gramm	Käse

Zubereitung

1) Tomaten halbieren und von den Kernen befreien. Das Fruchtfleisch grob hacken.
2) Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in 2 El Olivenöl in einer Pfanne glasig werden lassen. Dann die Tomaten einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Tymian würzen und offen bei schwacher Hitze köcheln lassen.
3) Den Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen.
4) Eine Auflaufform mit Olivenöl ausfetten. Die Garnelen unter die Tomatensauce mischen, abschmecken. Die Sauce in die Form geben. Mit Zwieback bedecken und mit dem Gouda bestreuen. Das Gericht im Ofen (Gas 3; Umluft 180 Grad Celsius) in etwa 20 Minuten überbacken.