

SAGANAKI GARNELEN



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Kalamata-Oliven-
Tapenade 1000g

ZUTATEN

4 

- 700 g Garnelen (in Längsrichtung durchgeschnitten)
- 100 g Bresc Kalamata-Oliventapenade
- 100 g Feta
- 50 g Dill
- 6 Roma Tomaten, feingeschnitten
- 4 Scheiben Sauerteigbrot
- 1 Zwiebel
- Pfeffer und Salz
- Olivenöl

ZUBEREITUNG

Das Brot in Scheiben schneiden und im Ofen 4 Minuten lang bei 180 °C rösten. Die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden und in Öl 5 Minuten anbraten. Die Tomaten, Pfeffer und Salz hinzufügen und 3 bis 5 Minuten garen. Das Olivenöl erhitzen und die Garnelen darin kurz anbraten. Dill, Tapenade und die Hälfte des Fetas hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Garnelen in einem tiefen Teller servieren und die Sauce darüber drapieren. Mit dem restlichen Feta-Käse anrichten und dem Brot servieren.