

## Überbackene Garnelen

**Kategorie:** Hauptgericht

**Zubereitungszeit:** 40 min

**Portionen:** 4

### Zutaten:

- 3 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- 2 TL getrockneter Oregano
- 800 g Tomaten in Würfel aus der Dose
- 1 TL brauner Zucker
- 250 ml Weißwein
- 2 cl Grappa
- Salz, Pfeffer
- 400 g Garnelen
- 250 g frisch geriebener Parmesan
- Butter für die Form
- 200 ml trockener Weißwein

### Beschreibung:

1. Die Schalotten schälen und in Ringe schneiden, die Knoblauchzehen schälen und zerdrücken. Das Olivenöl erhitzen und die Schalotten mit den Knoblauchzehen darin dünsten. Den Backofen auf 220 Grad Celsius (Umluft 200 Grad Celsius) vorheizen.
2. Den Oregano und die Dosentomaten mit Flüssigkeit zugeben, etwas einkochen lassen. Den Zucker und den Weißwein hinzufügen und um 1/3 einkochen. Den Grappa angießen, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Garnelen schälen, den Darm entfernen, waschen, trocken tupfen und mit der Sauce in eine gebutterte, feuerfeste Form geben. Den Parmesan darüber streuen und im Ofen ca. 15 Minuten überbacken.

### Notizen:

