

# ZITRONENGARNELEN MIT KNOBLAUCH UND BUTTERBRÖSELN

Garnelen in Weißwein gab es hier ja schon oft als Tapas - diesmal sind sie mit etwas Weißbrot als sommerliches Abendessen auf den Tisch gekommen. Damit daraus ein richtiges Abendessen wird habe ich diese Zitronengarnelen mit Knoblauch und Butterbröseln gebacken. Frisch, leicht und lecker - genau das Richtige für einen gemütlichen Abend auf der Terrasse!



## ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

8-9 Riesengarnelen

1 Zitrone

etwas frische Petersilie

4 Knoblauchzehen

250ml (alkoholfreier) Weißwein

2 Brötchen / 1/2 Baguette – getrocknet

30g Butter

Pfeffer & Salz

1 frisches Baguette

ZUBEREITUNG:

Den Knoblauch schälen und die Knoblauchzehen halbieren. Die Knoblauchstücke zusammen mit dem Weißwein in eine kleine Auflaufform geben und in den Backofen stellen. Auf 180°C Umluft vorheizen.

In dieser Zeit die Garnelen (bis auf den Schwanz) aus der Schale lösen und den Darm entfernen. Anschließend halbieren.

Die Zitrone in dünne Scheiben schneiden und die alten Brötchen fein reiben. Die Brotbrösel mit der Butter verkneten und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Petersilie grob hacken.

Die Auflaufform aus dem Ofen holen. Die Garnelen hinein legen und mit den Zitronenscheiben belegen. Die Butterbrösel darüber geben und die Auflaufform für 10-12 Minuten auf oberster Schiene zurück in den Ofen schieben.

Die Zitronengarnelen mit Knoblauch und Butterbröseln aus dem Ofen holen und mit frischem Baguette servieren.

Greift zu!



© katha-kocht!