



Garnelen „en Papilote“ mit mediterranem Gemüse und Kräutern

- **Küche:** Mediterran
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Einfallsreich, einfach das Aroma wird ihrer Gäste begeistern

Zutaten

- (4 Personen)
- Etwas Pergamentpapier (geht auch mit Alufolie)
- 12 Stück Riesengarnelen, geschält, ohne Darm, küchenfertig
- 2 fein geschnittene Schalotten
- 1 kleine Zucchini in dünnen Scheiben
- 1 kleine, grüne Paprikaschote in 2x2 cm großen Stücken
- 1 kleine, gelbe Paprikaschote in 2x2 cm großen Stücken
- 2-3 vollreife Tomaten in 2x2 cm großen Stücken
- 1-2 frische Knoblauchzehen, dünn geschnitten nach eigenem Geschmack
- 4 kleine Thymianzweige
- 4 Rosmarinzweige
- Etwas glatte Petersilie
- Meersalz und gemahlener Chili
- Etwas Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Das mediterrane Gemüse:

Schritt2

Die Schalotten mit dem Knoblauch nur ganz kurz glasig anschwitzen und den vorbereiteten Paprika und die Zucchini dazu geben, mit Meersalz und gemahlenem Chili würzen.

Schritt3

Das Pergamentpapier in ausreichend großen Stücken auslegen und mit etwas Öl einpinseln. Zunächst das Gemüse gleichmäßig verteilen und obenauf jeweils 3-4 Garnelen sowie die Kräuter placieren.

Schritt4

Nunmehr alles als Päckchen einschlagen, gut verschließen und auf ein Backblech setzen.

Schritt5

In den auf 200° C vorgeheizten Backofen für ca. 15-17 min. schieben.

Schritt6

Die Garnelen keinesfalls übergaren, sollen „schön glasig“ bleiben.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Garnelenpäckchen verschlossen zu Tisch geben, beim Öffnen wird das Aroma ihre Gäste begeistern.

Schritt9

Alles ev. mit körnigem Duftreis, Basmati ergänzen.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** aromatisch, bunt, einfach, urlaubserinnerungen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/garnelen-en-papilote-mit-mediterranem-gemuese-und-kraeutern/>