



Mediterraner Auflauf mit Crevetten

 **15 Min. + 35 Min. im Ofen**

Für eine weite ofenfeste Form
von ca. 2½ Litern, gefettet

**400 g geschälte rohe
Crevettenschwänze**
(Bio)

50 g schwarze Oliven

50 g Kapernäpfel,
abgetropft

**2 EL glattblättrige Peter-
silie,** grob geschnitten

1 EL Olivenöl

1 Dose gehackte Tomaten
(ca. 800 g)

130 g geriebener Sbrinz

1 Zucchini, in Würfeli

2 Knoblauchzehen,
in Scheibchen

1 roter Peperoncino,
entkernt, in Ringen

2½ dl Vollrahm

1½ dl Gemüsebouillon

350 g Teigwaren
(z. B. Orecchiette)

½ TL Salz

Zeit in der Küche: ca. 15 Min.

1. Crevetten und alle Zutaten bis und mit Öl mischen, zugedeckt kühl stellen.
2. Tomaten, die Hälfte des Käses und alle Zutaten bis und mit Bouillon in der Form mischen.
3. Teigwaren kurz vor dem Backen beigegeben, mischen.

Zeit im Ofen: ca. 35 Min.

4. **Backen:** ca. 25 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Teigwaren mischen, restlichen Käse darauf verteilen. Crevetten salzen, darauf verteilen, ca. 10 Min. fertig backen.

Portion: 837 kcal, F 39 g, Kh 74 g, E 43 g



Sommer-Tipp: Servieren Sie diesen feinen Teigwarenauflauf ohne Crevetten als raffinierte und schnelle Beilage zu Grilladen.