

Caprese di Mare mit Garnelen



500 g	Kirschtomaten
500 g	große küchenfertige Garnelen (ohne Kopf und Schale)
2	Knoblauchzehen
1	rote Peperoni
5 EL	Olivenöl
100 g	grüne Oliven (ohne Stein)
5 EL	Marsala (ital. Likörwein)
	Salz
	Pfeffer
200 ml	Gemüsefond (Glas)
1 Packung (125 g)	Mini-Mozzarella
6 Stiele	Basilikum
$\frac{1}{4}$	Charantais-Melone (ca. 300 g)

Zubereitung

- 1 Tomaten waschen. Garnelen abspülen und trocken tupfen. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Peperoni halbieren, entkernen, waschen und klein schneiden.
- 2 3 EL Öl in einem Topf erhitzen. Garnelen, Knoblauch und Peperoni darin ca. 4 Minuten braten. Tomaten und Oliven zugeben. Mit Marsala ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fond angießen, aufkochen und zugedeckt ca. 10 Minuten schmoren.
- 3 Inzwischen den Mozzarella abtropfen lassen und halbieren. Basilikum waschen, Blättchen abzupfen. Die Melone schälen, entkernen und würfeln. Mit Mozzarella, 2 EL Öl, Basilikum und etwas Pfeffer mischen. Zum Servieren alles auf dem Garnelentopf anrichten. Dazu schmeckt Baguette.