


# Tomaten-Garnelen in Olivenöl

 Zubereitung: 10 Minuten

 Gesamtzeit: 15 Minuten



## Zutaten

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 50 g Olivenöl
- 200 g Garnelen (gekocht, geschält, entdarnt)
- 2 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Basilikum
- 1 TL Curry
- 100 g kleine Tomaten

## Zubereitung

1. Zwiebel halbieren und mit den Knoblauchzehen in den Mixtopf geben, **5 Sek./ Stufe 6** zerkleinern. Anschließend mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Olivenöl, Garnelen, Salz, Pfeffer, Basilikum und Curry in den Mixtopf geben, **4 Min./ 90 Grad / Linkslauf 2** unterrühren und aufkochen lassen
3. Tomaten halbieren und in den Mixtopf geben, **2 Min./ 90 Grad / Linkslauf 2** unterrühren
4. Mit Brot oder Baguette servieren und genießen!