

# Gratinierter Garnelenreis



## Zutaten für zwei Personen:

125 g Reis (1 Tasse)  
1 EL neutrales Öl  
1 Garnelenspieß  
100 ml saure Sahne  
50 ml Schlagsahne  
1 Ei und 1 Eigelb  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
2 TL Zitronensaft  
100 g Reibekäse

1. Garnelenspieß im Kühlschrank langsam auftauen lassen.  
2. Reis nach Vorschrift kochen.  
3. Reis mit dem Öl vermischen und auf zwei feuerfeste Formen verteilen.  
4. Mit einem Esslöffel je eine Vertiefung in den Reis drücken. Die Garnelen von dem Speiß ablösen, waschen, trocknen und in die Vertiefungen legen.  
5. Aus der Schlagsahne, der sauren Sahne, dem Ei und dem Eigelb, reichlich Salz, Pfeffer und Reibekäse eine Gratiniermasse bereiten und auf die Formen verteilen.

6. Backofen auf 200° vorheizen und das Ganze ca. 15 Minuten backen.

## Hinweise:

Dazu einen einfachen grünen Salat reichen.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 300 min, kleine Gerichte, Gratins, Meeresfrüchte, Krustentiere, Garnelen, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 13.01.2023