

# GARNELEN-SPIEßE IN KNOBLAUCH-ZITRONEN-MARINADE

## GARNELEN-SPIEßE IN KNOBLAUCH-ZITRONEN-MARINADE

Ich bin ein großer Fan von Seafood auf dem Grill und habe hier einen Klassiker - Garnelen-Spieße in Knoblauch-Zitronen-Marinade. Und mit ein paar kleinen Tomatchen auf dem Spieß wurde alles nochmal ordentlich aufgepeppt.



### ZUTATEN FÜR 2 SPIEßE:

- 6 Riesengarnelen
- 6 kleine Cocktailtomaten
- 5 Knoblauchzehen
- 1/4 Bund Schnittlauch
- 1/4 Bund Petersilie
- 2-3 Scheiben Zitrone

Saft aus 1 Zitrone und Abrieb der Schale

6 EL Olivenöl

Pfeffer & Salz

1 Frühlingszwiebel (grüner Anteil)

#### ZUBEREITUNG:

Zuerst bereite ich die Marinade vor. Dafür schneide ich den Knoblauch in kleine Stücke, die Frühlingszwiebel und den Schnittlauch in Ringe. Die Petersilie hacke ich klein. Alles auf einem tiefen Teller zusammengeben und das Olivenöl dazugeben. Die Zitrone halbieren und 2-3 dünne Scheiben abschneiden und in die Marinade geben. Von der restlichen Zitrone die Schale in die Marinade geben und den Saft auspressen. Alles miteinander vermischen und mit Pfeffer und Salz würzen.



Für die Spieße entferne ich die Schale von den Garnelen (bis auf das letzte Glied am Schwanz) und löse den Darm aus. Dann stecke ich den vorderen Teil der Garnele auf den Spie, schiebe dann eine kleine Cocktailltomate hinterher und spieße jetzt den Schwanz auf. Dadurch legt sich die Garnele sozusagen um die Tomate was optisch wirklich sehr gut aussieht.



Jetzt kommen die Spieße in die Marinade. Von allen Seiten wenden und mit Marinade beschichten. Die Spieße sollten wenigstens eine Stunde abgedeckt im Kühlschrank marinieren, besser ein wenig länger!





Auf den Grill legen und ab und an wenden bis die Garnelen gar sind.

Guten Appetit!

