Garnelen-Spieße

Die Garnelen-Spieße sind beim Grillabend eine köstliche und gerne gesehene Vorspeise. Das Rezept mit den kleinen Meeresfrüchten schmeckt mit Weißbrot und Salate.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

500 g	Garnelen
1 Bund	Basilikum
3 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl
	Cayennepfeffer
	Salz
1 Schuss	Zitronensaft

Zubereitung

1. Die **Garnelen-Spieße** gelingen auf dem Grill oder in einer Grillpfanne. Dafür den Basilikum waschen und fein zerhacken und in eine Schüssel geben. Knoblauchzehen schälen und zum Basilikum pressen. Olivenöl, Salz, Zitronensaft und Cayennepfeffer hinzugeben und vermischen.

2. Die Garnelen in die Marinade legen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

3. Danach die Garnelen auf die Spieße stecken und mit der restlichen Marinade einpinseln.

4. Auf dem vorgeheizten Griller kurz einige Minuten auf beiden Seiten grillen.

Tipp

Zu den Garnelen-Spießen Weißbrot und gemischte Salate servieren.