Garnelen-Zucchini-Röllchen

Beim Grillabend muss es nicht immer Bratwürste und Schweinesteak geben: Von dem Rezept für Garnelen-Zucchini-Röllchen vom Grill werden die Gäste garantiert begeistert sein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

20 Stk.	Garnelen
2 Stk.	Zucchini
1 Prise	Salz

Für die Marinade

1 Stk.	Zitrone (den Saft davon)
2 Stängel	Petersilie
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Chilischote
6 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer (weißen)

Zubereitung

1. Dieses besondere Rezept für **Garnelen-Zucchini-Röllchen** wird auf dem Grill zubereitet. Zunächst die Garnelen gründlich kalt abwaschen. Die Schale aufschneiden und entfernen, den Darm ebenfalls entfernen. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Blätter der Petersilie verlesen und fein hacken. Die Chilischote gleichsam fein hacken.

2. Das Olivenöl und den Zitronensaft in eine kleine Schüssel geben. Mit Knoblauch, Petersilie und Chili vermischen, mit Pfeffer und Salz würzen. Die Garnelen in die Marinade legen und für 20 Minuten durchziehen lassen.

3. Die Zucchini sorgfältig waschen, den Stielansatz entfernen. Mit dem Hobel oder einem scharfen Messer der Länge nach in feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben, salzen und ebenfalls einige Minuten ziehen lassen. Anschließend mit Küchenpapier abtupfen und einzeln auf die Arbeitsfläche legen. Den Grill vorheizen. Jede Zucchinischeibe mit einer Garnele belegen, dann aufrollen und mit einem kleinen Spieß befestigen.

4. Die restliche Marinade auf die Röllchen streichen. Von jeder Seite zirka 4 Minuten lang grillen.

Tipp

Zu den Garnelen-Zucchini-Röllchen passen Salate, Weißbrot oder gegrillte Polentaschnitten.