# Gegrillte Chili-Garnelen

Statt Fleisch lieber einmal gegrillte Chili-Garnelen probieren! Mit diesem Rezept gelingen sie ganz sicher.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min

Foto: Mike McCune

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 800 g | Garnelen |
| 5 EL | Olivenöl |
| 1 Prise | Chiliflocken |
| 5 Stk. | Knoblauch |
| 0.5 Bündel | Petersilie |
| 2 Stk. | Zitronen |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für **Gegrillte Chili-Garnelen** zunächst Holzspieße in kaltem Wasser einweichen. Die Zitronen halbieren und auspressen, den Saft auffangen. Knoblauch schälen und klein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.

2. Öl mit Zitronensaft, Knoblauch, Petersilie, Chiliflocken und Pfeffer verrühren. Die Garnelen hineinlegen und gut vermengen. Etwa 1/2 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen.

3. Garnelen aus der Marinade nehmen und auf die Holzspieße stecken. Auf den heißen Grill legen und dort von jeder Seite ca. 3 Minuten grillen, dabei mit der restlichen Marinade einpinseln. Vom Grill nehmen und servieren.

## Tipp

Besonders gut schmecken gegrillte Chili-Garnelen zusammen mit gegrilltem Obst wie Ananas, Pfirsichen, Aprikosen oder Mango.