# Gegrillte Garnelen

Genuss auf leichte Art: Das Rezept für gegrillte Garnelen mit würziger Knoblauch-Chili-Marinade begeistert alle Meeresfrüchte-Fans.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 800 g | Garnelen (küchenfertig) |
| 5 Stk. | Knoblauchzehe |
| 2 Stk. | Zitronen |
| 5 EL | Olivenöl |
| 1 Bund | Petersilie |
| 1 Prise | Chiliflocken |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Fans der Meeresfrüchte-Küche schwören auf **gegrillte Garnelen**. Mit der Zubereitung der Marinade starten und die frische Petersilie fein zerhacken. Den Saft aus den Zitronen pressen. Knoblauch abziehen und fein zerhacken. Den Zitronensaft, gepressten Knoblauch wie auch die Petersilie und Öl vermengen. Chiliflocken und gemahlenen Pfeffer unterrühren.

2. Garnelen in der Marinade für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Zeitgleich circa 30 Minuten die Holzspieße in kaltes Wasser legen und einweichen, so lösen sich die Garnelen später besser.

3. Die Garnelen abwechselnd auf den Spieß geben. Nach Belieben die Garnelen mit der Marinade einpinseln und die Garnelenspieße von beiden Seiten für circa 3 Minuten auf den heißen Grill legen.

## Tipp

Die gegrillten Garnelen gemeinsam mit Zitronenspalten und Baguette Scheiben servieren.