

# Marinierte Riesengarnelen mit Knoblauchdip

Die marinierten Riesengarnelen mit Knoblauchdip schmecken herrlich und mit diesem Rezept gelingen sie bestimmt.

**Verfasser:** FamBieneck

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

### Garnelen

500 g	Riesengarnelen (TK oder frische)
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 Stk.	<a href="#">Kräuterbutter</a>
2 EL	Öl
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
Schaschlikspieße	

### Dip

1 EL	<a href="#">Mayonnaise</a>
2 EL	Sauerrahm
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a> (zerdrückt)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die **marinierten Riesengarnelen mit Knoblauchdip** die Knoblauchzehen fein hacken, mit Salz, Pfeffer und Öl vermengen. Die aufgetauten oder frischen Garnelen in diese Mischung hineingeben und zirka 30 Minuten marinieren.

2. Danach die Garnelen auf die Schaschlikspieße aufreihen. Aus Mayonnaise, dem Sauerrahm und gepresster Knoblauchzehe den Dip zubereiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuterbutter und mit Öl erhitzen und die Garnelespieße darin kurz gar braten. Mit Dip anrichten, als Beilage zum Beispiel Reis servieren.

## Tipp

Man kann die marinierten Riesengarnelen auch am Grill zubereiten.