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.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Kräuterbutter
2 EL	Öl
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
	Schaschlikspieße

Dip

1 EL	Mayonnaise
2 EL	Sauerrahm
1 Stk.	Knoblauchzehe (zerdrückt)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

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 Beilge zum Beispiel Reis servieren.

Tipp

Man kann die marinierten Riesengarnelen auch am Grill zubereiten.