

Rezept

Garnelen, Zucchini und Thai-Gremolata

Ein Rezept von Garnelen, Zucchini und Thai-Gremolata, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 kleines Bund Thai-Basilikum | 1 rote Chilischote |
| 1 - 2 Stängel Zitronengras | abgeriebene Schale von 1/2 - 1 Bio-Limette |
| 4 EL Öl | 2 EL Fischsauce (ersatzweise Sojasauce) |
| Pfeffer | 200 g aufgetaute TK-Riesengarnelen |
| 1 Zucchini | 2 EL gesalzene geröstete Cashewkerne |
| Salz | Öl zum Bepinseln |
| 4 Spieße (Holzspieße vorher wässern!) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Thai-Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blättchen fein hacken. Chili putzen, halbieren, entkernen und waschen. Zitronengras putzen, den unteren Teil mit der Chili sehr fein hacken, mit Limettenschale und Basilikum mischen.
2. Das Öl mit 1 EL der zuvor zubereiteten Gremolata, der Fischsauce und Pfeffer verrühren. Die aufgetauten Garnelen kalt abspülen und gut trocken tupfen. Den Zucchini waschen, trocken tupfen und in garnelendicke Scheiben schneiden. Garnelen und Zucchini abwechselnd auf die Spieße stecken, dabei die Zucchinischeiben quer durchstechen und die Garnelen jeweils oberhalb und unterhalb der Zucchini aufstecken. Garnelen und Zucchini mit dem Würzöl bepinseln und nach Belieben etwas ziehen lassen. Cashews fein hacken und unter die übrige Gremolata mischen.
3. Den Grill vorheizen. Den Rost mit Öl einreiben. Garnelenspieße trocken tupfen, salzen und bei mittlerer bis starker Hitze je nach Größe der Garnelen 5 - 8 Min. grillen, dabei einmal wenden. Mit der Limetten-Gremolata bestreut servieren.