

Rezept

Fruchtige Garnelenspieße

Ein Rezept von Fruchtige Garnelenspieße, am 23.04.2024

Zutaten

1 rote Paprikaschote	1 Bund Frühlingszwiebeln
200 g frische Ananas	200 g geschälte TK-Garnelen, aufgetaut
4 cm frischer Ingwer	1 kleine Knoblauchzehe
3 EL Sojasauce	Cayennepfeffer
einige Spritzer Zitronensaft	2 TL Sesamöl
Salz	Holzspießchen

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Die Paprikaschote waschen, putzen und in 5 cm große Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, grüne Röhren entfernen. Die hellen Teile in 4 cm lange Stücke schneiden. Ananas schälen und in 4 cm große, dicke Stücke schneiden.
2. Die Gemüse- und Ananasstücke sowie die Garnelen abwechselnd auf Spießchen stecken. Ingwer schälen, in eine Schüssel reiben. Knoblauch schälen und dazupressen. Sojasauce, 1 Prise Cayennepfeffer, Zitronensaft, das Sesamöl und 1 Prise Salz dazugeben und verrühren.
3. Spieße mit der Würzpaste einstreichen und zugedeckt im Kühlschrank 60 Min. marinieren. Auf dem Elektro- oder Holzkohlegrill oder in einer Grillpfanne rundum 6-8 Min. garen.