

## Rezept

# Garnelen-Zucchini-Spieße

Ein Rezept von Garnelen-Zucchini-Spieße, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> King Prawns (geschält, tiefgekühlt)	<b>1</b> mittelgroßer Zucchini
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>4 EL</b> Olivenöl
Salz	weißer Pfeffer
Zitronenviertel zum Servieren	Metallspieße
Öl für Spieße und Rost	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

## Zubereitung

1. Den Holzkohlengrill anheizen. Die Garnelen auftauen lassen. Mit einem Messer auf der Rückenseite einschneiden und den dunklen Darm entfernen. Die Garnelen kalt abspülen und mit Küchenpapier gründlich trockentupfen.
2. Den Zucchini waschen, putzen und quer in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch abziehen. Metallspieße zuerst mit Knoblauch, dann mit Öl einreiben.
3. Garnelen und Zucchini abwechselnd auf die Spieße stecken. Dabei die Zucchinscheiben vor dem Aufspießen in der Mitte leicht zusammendrücken. Den Knoblauch zum Olivenöl pressen. Garnelen und Zucchini mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Knoblauchöl bestreichen.
4. Den Grillrost gut ölen. Die Garnelenspieße auf dem heißen Rost (oder in der Grillpfanne) bei nicht zu starker Hitze pro Seite ca. 5 Min. grillen, bis sie leicht gebräunt sind. Dabei mehrmals mit Knoblauchöl bepinseln. Die Spieße mit Zitronenvierteln und Aioli servieren.