

Rezept

Garnelenspieße mit Knoblauch

Ein Rezept von Garnelenspieße mit Knoblauch, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 12 große Knoblauchzehen | Salz |
| 12 Kirschtomaten | 20 geschälte Garnelen (je etwa 50 g) |
| 2 EL Olivenöl (+ Öl für den Rost) | Pfeffer |
| 8 lange Holz- oder Metallspieße | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Knoblauch schälen. In einem kleinen Topf wenig Salzwasser aufkochen. Den Knoblauch darin etwa 2 Minuten kochen lassen. In ein Sieb gießen, abschrecken. Die Tomaten waschen und ganz lassen. Die Garnelen am Rücken längs leicht einschneiden und den feinen dunklen Darm entfernen. Die Garnelen waschen und trocken tupfen.
2. Die Garnelen, den Knoblauch und die Tomaten abwechselnd auf die Spieße stecken, mit dem Öl einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Rost einölen. Die Garnelenspieße auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten grillen, dabei immer mal wieder umdrehen.