

## Rezept

# Garnelenspieße mit Koriander

Ein Rezept von Garnelenspieße mit Koriander, am 28.04.2024

## Zutaten

<b>3</b> Bio-Zitronen	<b>6 Stängel</b> Koriandergrün
<b>3 - 4</b> kleine rote Chilischoten	<b>3</b> Knoblauchzehen
<b>125 ml</b> Olivenöl	Salz
Pfeffer	<b>36</b> große küchenfertige Garnelen
<b>12</b> Holzspieße	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

## Zubereitung

1. Die Zitronen heiß waschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Koriander waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Chilis waschen, putzen und halbieren. Samen und Trennwände entfernen, die Schoten fein würfeln.
2. Den Knoblauch schälen und zum Olivenöl pressen. Dann 6 TL Zitronenschale, 3 EL Zitronensaft, gehackten Koriander und gewürfelte Chili unterrühren und mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Zitronensaft kräftig abschmecken.
3. Die Garnelen kalt abspülen und trocken tupfen. Je 3 Garnelen auf einen Spieß stecken und in die Marinade einlegen. Im Kühlschrank abgedeckt mind. 3 Std. durchziehen lassen.
4. Die Spieße aus der Marinade nehmen und portionsweise in einer heißen Pfanne 2 - 3 Min. kräftig anbraten. Die Marinade in die Pfanne gießen und die Garnelen darin einige Min. ziehen lassen.