

Rezept

Knoblauchgarnelen vom Raclette-Grill

Ein Rezept von Knoblauchgarnelen vom Raclette-Grill, am 26.04.2025

Zutaten

400 g rohe Garnelen (küchenfertig)	3 Knoblauchzehen
1 getrocknete rote Chilischote	8 EL Olivenöl
Salz	2 EL Zitronensaft
1 TL flüssiger Honig	Pfeffer
100 g Salat-Mix (am besten mit (Wild-)Kräutern)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal, 21 g F, 19 g EW, 3 g KH

Zubereitung

1. Die Garnelen, falls nötig, am Rücken vorsichtig der Länge nach einschneiden und den dunklen Darm mit der Messerspitze herausziehen. Die Garnelen waschen und trocken tupfen.
2. Den Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden. Die Chilischote im Mörser fein zerstoßen. Die Garnelen mit Knoblauch, Chili und 4 EL Öl mischen und mit Salz würzen.
3. Den Zitronensaft mit Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Das restliche Öl (4 EL) unterschlagen. Salat-Mix waschen und trocken schleudern, in einer Schüssel locker mit der Salatsauce mischen.
4. Die Garnelen auf der heißen Grillplatte auf jeder Seite ca. 1 Min. braten, bis sie sich rötlich färben. Mit dem Kräutersalat essen.