

Rezept

# Meeresfrüchte vom Grill

Ein Rezept von Meeresfrüchte vom Grill, am 25.04.2024

## Zutaten

- |  |  |
|--|--|
| <b>20</b> ungeschälte rohe Riesengarnelen (mit Kopf) | 12-16 Kaisergranate (mit Kopf und Scheren) |
| <b>100 ml</b> Olivenöl                               | <b>2</b> Knoblauchzehen                    |
| Salz   |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Den Grill anheizen. Die Meeresfrüchte kalt abspülen und sorgfältig mit Küchenpapier trockentupfen.

---

2. Das Öl in eine Tasse geben. Den Knoblauch schälen und dazupressen. 1 Prise Salz dazugeben und verrühren. Die Meeresfrüchte damit rundherum bestreichen.

---

3. Die Meeresfrüchte auf den Grill legen und bei starker Hitze von jeder Seite 2-3 Min. grillen, dabei nach dem Wenden noch mal mit dem Knoblauchöl einpinseln.