

Rezept

Meeresfrüchte vom Grill

Ein Rezept von Meeresfrüchte vom Grill, am 10.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 20 ungeschälte rohe Riesengarnelen (mit Kopf) | 12-16 Kaisergranate (mit Kopf und Scheren) |
| 100 ml Olivenöl | 2 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.