

GARNELEN MIT CHILI-LIMETTEN-MARINADE

VINOS

Das Beste aus Spanien!

Zutaten für 4 Personen:

600 g rohe Garnelen (geschält)

1 rote Chilischote

2 Knoblauchzehen

½ Bio-Zitrone

1 kleines Bund Petersilie

5 EL Olivenöl

Pfeffer

Salz



1. Die Chilischote halbieren, entkernen und sehr fein würfeln. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Schale der Zitrone abreiben und anschließend den Saft auspressen. Die Petersilie waschen, die Blätter abzupfen und fein hacken.
2. Chili, Knoblauch, Zitronenschale und 2 EL Zitronensaft mit dem Olivenöl verrühren. Die Petersilie untermischen und mit Pfeffer würzen.
3. Die Garnelen in der Marinade wenden und zugedeckt ca. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
4. Die Garnelen noch einmal durchmischen (und optional auf Schaschlikspieße stecken).
5. Auf dem Grill oder in der Pfanne ca. 4 Min. rosa und leicht braun braten, dabei mehrmals wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen.