



Asiatische Garnelen-Spieße

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten für 4 Personen:

16 Black Tiger Garnelen **von Escal**

1 Zucchini

½ Ananas

8 Kirschtomaten

1 TL gehackter Koriander

100g frischer Ingwer

2 gehackte Knoblauchzehen

1 Zest einer Limette

1 Saft einer Limette

15cl natives Olivenöl

Salz, Pfeffer

4 Holzspieße



Zubereitung:

1. Tauen Sie die Black Tiger Garnelen am Vorabend auf oder legen Sie sie für 1 Stunde in lauwarmes Wasser. Schneiden Sie die Zucchini in Streifen. Schälen Sie die Ananas und schneiden Sie sie in Stücke.
2. Schälen Sie den Ingwer und schneiden ihn in ganz kleine Stücke. Halbieren Sie die Kirschtomaten. Setzen Sie die Garnelen auf die Holzspieße, abwechselnd mit den anderen Zutaten, je nach Ihrem Belieben.
3. Vermischen Sie das Olivenöl mit dem Koriander, dem Knoblauch, dem Ingwer, dem Saft und Zest der Limette, Salz und Pfeffer.
4. Gießen Sie die Marinade über Ihre zubereiteten Spieße und lassen Sie die Marinade 15 Minuten bis zu einer Nacht einziehen.
5. Legen Sie die Spieße für zwei Minuten in die Pfanne oder auf den Grill.
6. Platzieren Sie die Spieße auf einem schönen Teller und servieren Sie Reis oder einen Salat dazu.