



Mini Garnelen Spiesse

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten für 4 Personen:

16 Black Tiger Garnelen von Escal

8 Zitronenmelisse Blätter

2 gehackte Knoblauchzehen

½ Bund Minze

1 Zest einer Limette

1 Saft einer Limette

15cl natives Olivenöl

Salz

Pfeffer

16 kleine Holzspieße



Zubereitung:

1. Die Black Tiger Garnelen am Vorabend auftauen oder eine Stunde in kaltes Wasser legen. Die Zitronenmelisse Blätter in Richtung der Länge halbieren. Je eine Black Tiger Garnele und ein halbiertes Blatt Zitronenmelisse auf einen Holzspieß stecken.
2. Das Olivenöl mit der klein gehackten Minze, Knoblauch, dem Saft und Zest der Limette, Salz und Pfeffer vermischen. Die zubereitete Marinade auf den Spießen verteilen und mindestens 15 Minuten bis eine Nacht einwirken lassen.
3. Die Spieße für 3-5 Minuten in die Pfanne oder auf den Grill legen. Kleiner Tipp: Dieses Rezept schmeckt auch super mit unseren Kammuscheln. Hierzu einfach die Kammuscheln auftauen und mit den Black Tiger Garnelen auf die Spieße stecken.