



Garnelen-Spieße mit gegrilltem Gemüse

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten für 4 Personen:

- 30 easy-peel Garnelen
- 2 Zucchini
- 1 Aubergine
- 6 Cocktailtomaten
- 1 TL zerstoßener Koriander
- 2 zerdrückte Knoblauchzehen
- 1 Limettenabrieb
- 1 Limettensaft
- 10 g Ingwer
- 15 cl Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 6 Spieße



Zubereitung:

1. Die easy-peel Garnelen auftauen lassen.
2. Die Zucchini, Auberginen und Tomaten in Scheiben schneiden.
3. Die Spieße zusammensetzen, indem die Garnelen eingestochen werden.
4. Olivenöl mit Koriander, Ingwer, Knoblauch, Limettensaft und -abrieb mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Marinade über die Spieße und das Gemüse gießen und mindestens 15 Minuten oder über Nacht marinieren lassen.
6. Gemüse und Spieße 5 bis 6 Minuten auf jeder Seite grillen.
7. Auf einem Teller mit ein wenig Marinade anrichten.