

Garnelen vom Grill

Zutaten:

750g Garnelen (küchenfertig)

ca. 4 cm Ingwer

2 Esslöffel Fischgewürz

4 Knoblauchzehen

1 grüne Pepperoni

1 rote Pepperoni

Saft von 1 Limette

40ml Ahornsirup

40ml Sesamöl

Zubereitung:

Beim Garnelenkauf darauf achten, das die Garnelen küchenfertig, also ausgenommen sind.

Falls nein, viel Spass beim Krabben pulen!

Garnelen unter fließenden Wasser abbrausen, abtrocknen!

Ingwer schälen und in Scheiben schneiden und erstmal liegenlassen.

Knoblauch schälen und fein hacken, Peperoni abwaschen, abtrocknen, entkernen und fein hacken.

Limettensaft mit Knoblauch, Peperoni, Ahornsirup und Sesamöl in einer Schüssel vermengen und in einen Zip-Beutel geben, Garnelen und Ingwer dazugeben und gut vermengen, anschließend ab in den Kühlschrank und ca. 30 min. marinieren lassen.

Den Grill mit einer Grillpfanne auf mittlere Hitze vorheizen, die Garnelen mit den Zutaten darauf plazieren und ca. 3 Minuten grillen wer es glasig mag oder 5 Minuten, wer die Tierchen durchgegart mag.

Öfter wenden!

Die restliche Marinade in einem Topf kurz erhitzen und als Sauce servieren.

Is Beilage Weißbrot oder Reis servieren.

Bitte daran denken, die Ingwerscheiben auszusortieren.



