

# Rezept Garnelenspieße

Bei diesem simplen Rezept sollte die „Durchzieh-„Zeit von ca. 5 Stunden mit eingeplant werden.

## Zutaten:

18 Garnelenschwänze, fertig geputzt  
3 Knoblauchzehen  
5 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
1 Prise Cayennepfeffer  
1 TL geriebene Zitronenschale  
1 EL Zitronensaft  
3 bis 4 Holzspieße

## Zubereitung:

Für die Marinade der Garnelenspieße wird zunächst der Knoblauch abgezogen und anschließend in eine Schüssel gepresst. Die Schüssel sollte ausreichend groß sein, um die Garnelen später darin marinieren zu können.

Den Knoblauch mit dem Olivenöl, den Gewürzen, sowie dem Zitronensaft und der geriebenen Zitronenschale kräftig verrühren.

Die Marinade abschmecken und anschließend die Garnelen hineingeben und gut mit der Marinade vermengen. Die Schüssel abdecken und im Kühlschrank für mind. 5 Stunden durchziehen lassen.

Die Holzspieße kurz in Wasser legen und einweichen lassen.

Die Garnelen auf diese Holzspieße stecken und die Garnelenspieße für

ca. 10 min auf den Grill legen.

Die Garnelenspieße eignen sich nicht nur zum Grillen, sondern geben auch eine nette Vorspeise, wenn sie in der Pfanne angebraten werden.

*zurück zu den Grillrezepten*

*zurück zu den Fischrezepten*