

Rezept Spieße

Paprika-Garnelen-

Zutaten:

Zutaten für die Marinade:

2 fein gehackte Frühlingszwiebeln

2 fein gehackte Knoblauchzehen

je 1 kleine grüne und rote entkernte feingehackte Chilischote

1 EL gehackter Schnittlauch

4 EL Limettensaft

2 EL Chiliöl

Salz und Pfeffer

Zutaten für die Spieße:

24 rohe Riesengarnelen (ausgelöst, mit Schwanzende)

je 1 rote und grüne (in kleine Stücke geschnittene) Paprika

Zubereitung:

Die Frühlingszwiebeln, Knoblauch, die Chilischoten, den Limettensaft und Chiliöl im Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade in eine große Auflaufform geben.

Die Garnelen und die Paprika abwechselnd auf Spieße stecken und anschließend gründlich in der Marinade wenden. Zugedeckt 3-4 Stunden im Kühlschrank stehen lassen.

Die Spieße über starker Glut ca. 4 bis 5 Minuten unter häufigem Wenden grillen. Während des Grillens nochmals mit der Marinade bestreichen.

Die Garnelen sind fertig wenn sie rosa sind. Dazu passt Reis.

[zurück zu den Grillrezepten](#)