

Rezept Scampispieße gegrillt

Zutaten:

2 Zitronen (Bioware)

16 Scampis

16 Partytomaten b.z.w. Kirschtomaten

Salz und Zitronenpfeffer und/oder frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Knoblauchbutter (selbsthergestellt), Knoblauchbutter oder Handelsware

Zubereitung:

Zitronen gut waschen, in Achtel schneiden und diese halbieren.

Garnelen waschen, den Rücken an der Oberfläche aufschneiden, den Darm entfernen (dunkler Strang) und Trockentupfen.

Je eine Tomaten, eine Garnele und ein Stück Zitrone auf einen Spieß stecken.

Die Knoblauch-Butter in der Pfanne schmelzen, Spieße auf ein Stück Alufolie legen und mit der flüssigen Butter bestreichen.

Auf dem heißen Grill unter Wenden 8 – 10 Minuten grillen.

Zum Schluss mit Zitronenpfeffer würzen.

[zurück zu den Grillrezepten](#)