



Marinierte Garnelen mit Schale grillen

Zutaten für 4 Portionen

- » 500 g Riesengarnelen mit Schale, ohne Kopf und Darm
- » 2 Thymianzweige
- » 1 Rosmarinzweig
- » Blatt-Petersilie
- » 1 Bio-Zitrone
- » 2 Knoblauchzehen
- » 80 ml Olivenöl
- » Salz

Zubereitung

Vorbereitung

1. Wasche die Riesengarnelen und gebe sie in eine Schale.

2. Gib die Kräuter und die frisch geriebene Schale der Bio-Zitrone darüber.

3. Reibe oder presse den Knoblauch über die Garnelen.

4. Verteile das Olivenöl über den Garnelen und vermenge alles gut.

5. Lasse die Mischung für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ziehen.

Zubereitung

1. Heize den Grill auf mindestens 250 °C vor.

2. Entnimm die Garnelen aus der Marinade, stecke sie auf Spieße und grille sie von jeder Seite für 2–3 Minuten.

3. Befreie die gegrillten Riesengarnelen von der Schale, salze sie und serviere sie mit frischer Zitrone.
