MONDO ITALIANO
WAURIG
DAL 1991

MEERESFRÜCHTE

Garnelenspieße mit Knoblauch & Rosmarin

45 Minuten / Leicht / Grillsaison

Wenn das Meer auf mediterrane Kräuter trifft, entsteht ein Geschmack, der sofort nach Sommer, Sonne und Dolce Vita schmeckt. Diese Garnelenspieße sind puristisch und raffiniert zugleich – eingelegt in bestem Olivenöl mit **frischem Knoblauch**, **Rosmarin** und einem Hauch Zitrone. Gegrillt oder in der Pfanne zubereitet, bringen sie italienisches Küstenflair auf den Teller – schnell, elegant und voller Aroma.

ZUTATEN:

16 rohe Garnelen
2-3 Zweige frischer Rosmarin
2 Knoblauchzehe
Schale von 1/2 Zitrone
3 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer
Holz- oder Metallspieße
Tipp: Chiliflocken für einen leichten Kick

ZUBEREITUNG

Knoblauch in Scheiben schneiden. Olivenöl mit Knoblauchscheiben, Rosmarinzweigen, Zitronenschale und (optional) Chili in einer Schale vermengen Garnelen in der Marinade mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Danach je 4 Garnelen mit etwas Rosmarin dazwischen auf einen Spieß stecken. In einer heißen Grillpfanne oder auf dem Grill 2–3 Minuten pro Seite garen – nicht zu lange, sonst werden sie trocken. Mit etwas frischer Zitrone beträufeln und mit knusprigem Pane servieren.

Buon Appetito!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

TK Garnelen 16/20 roh, entdärmt, geschält ohne Schwanz I.Q.F, Cerasuola Olivenöl extra vergine 500ml IT-BIO-018 von Barbara

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte