

Crevettenspiess mit Limette

Crevettenspiess mit Limette

Zutaten für 4-6 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Menu: [21.08.2024](#)

Creation: [Marco Gugolz](#)

Zutaten:

Zutaten:

- 500 g Garnelen (geschält und entdarmt)
- 2 EL Olivenöl
- Saft von 2 Limetten und deren Schale abreiben
- 1 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 TL Honig
- wenig Sojasauce
- 1 TL Paprikapulver (mild oder scharf, je nach Vorliebe)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Kräuter (z.B. Koriander oder Petersilie) zum Garnieren
- Holzspieße (in Wasser eingeweicht, damit sie nicht verbrennen)

Zubereitung:

1. Marinade vorbereiten:

In einer großen Schüssel Olivenöl, Limettensaft, gehackten Knoblauch, Honig, Paprikapulver, Salz und Pfeffer, Sojasauce gut vermischen.

2. Garnelen marinieren:

Die Garnelen in die Schüssel geben und gut mit der Marinade vermengen, sodass alle Garnelen gut bedeckt sind. Abdecken und mindestens 15-30 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.

3. Spieße vorbereiten:

Die marinierten Garnelen auf die eingeweichten Holzspieße stecken.

4. Grillen:

Die Spieße auf einem heißen Grill oder in einer Grillpfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten grillen, bis die Garnelen durchgegart und leicht gebräunt sind. Dies dauert etwa 2-3 Minuten pro Seite.

Wir braten die Spiesse aber an bei CS79

5. Servieren:

Die Garnelenspieße sofort servieren und mit frischen Kräutern bestreuen. Sie passen hervorragend zu einem frischen Salat, einer Limetten-Joghurtsauce oder als Beilage zu anderen sommerlichen Gerichten.