FISCH-FEINKOST-RÄUCHEREI

IHR FACHGESCHÄFT

KLAASSEN

Marinierte Riesengarnelen

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 20 Riesengarnelen mit Kopf und Schwanz
- 3 Knoblauchzehen
- ¼ Bund Oregano
- ¼ Bund Basilikum
- 5 EL Olivenöl
- 3 TL Rotweinessig
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Cayennepfeffer

Zubereitung:

1) Die Riesengarnelen waschen und trocken tupfen. Die Knoblauchzehen schälen und durchpressen. Die Kräuter waschen, trocknen und fein hacken.
2) Das Öl mit dem Rotweinessig verrühren. Die Kräuter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer kräftig abschmecken.
3) Die Garnelen in die Marinade geben und ca. 1 Stunde ziehen lassen.
4) Die Garnelen abtropfen lassen und unter dem Grill ca. 8 Minuten grillen. Während des Grillens die Garnelen mehrmals wenden und mit der Marinade bestreichen.

Tipp: Die marinierten Riesengarnelen sind eine delikate Vorspeise. Um sie abzurunden, empfehlen wir das typisch französische Baguettebrot.

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden, Pro Portion ca. 238 kcal/1000 kJ,23 g E, 11 g F, 4 g KH

Guten Appetit wünscht Ihr Fisch Klaassen Team