

Marinierte Garnele vom Grill

Für 2 Personen:

1 kg Garnelen (8/12, Kopf, Schale)	1 Limette	1 Knoblauchzehe
2 Stangen Rosmarin	2 rote Chili	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Msp. Gewürzsalz	3 EL Olivenöl	

Die Garnelenschale vom Kopf zur Schwanzflosse abwärts entlang des Rückens mit einer Schere aufschneiden, aufklappen und den Darm entfernen.

Die entdarnten Garnelen in eine Schüssel geben.

Limettenschale darüberreiben und -saft darüber auspressen. Den Knoblauch ebenfalls fein darüberreiben. Chili, Rosmarin und Petersilie fein hacken. Alles zu den Garnelen in die Schüssel geben und vermengen. Mit Salz würzen und Olivenöl dazugeben, anschließend nochmals gut vermengen.

Die marinierten Garnelen auf den heißen Grill legen und von jeder Seite ca. 3 Minuten grillen. Garnelen auf Tellern anrichten und mit frisch gepresstem Limettensaft beträufeln.

Steffen Henssler am 30. Juni 2022