

Zutaten

- 12 Garnelen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Schalotte

vom Grill, Vorspeise

„Shrimp on the Barbie“

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Shrimp on the Barbie! Jetzt ausprobieren und Ihre Gäste begeistern. Besuchen Sie Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Koriander, Petersilie und Thymian
2. Öl, Salz und Pfeffer
3. Garnelen schälen und den Darm entfernen. Die Kräuter zupfen, Schalotte und Knoblauch schälen, grob zerkleinern und dann alles mit etwas Öl pürieren.
4. Garnelen mit dem Kräuter-Öl marinieren (am besten über Nacht). Vor dem Grillen Öl gut abtropfen lassen und auf hoher Hitze von beiden Seiten grillen (ca. 2 bis 3 Minuten pro Seite). Mit Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft abschmecken.