



Zutaten

- 12 Garnelen mit Kopf und Schale
- Himalaya Salzstein-Brocken
- 200 ml Weißwein
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- Rosmarin, Thymian
- 5 Minuten auf dem Grill weitergaren lassen, anschließend direkt servieren.

vom Grill

Garnelen auf Salz-Kristall

Entdecken Sie unser Rezept für Garnelen auf Salz-Kristall. Einfach nachzukochen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr köstliche Ideen.

So wird's gemacht:

1. Salzsteine in einer feuerfesten Schale im Grill gut vorheizen. Garnelen auf die Steine legen und 5 Minuten rösten lassen. Knoblauch, Zitrone und Kräuter grob zerkleinern und zusammen mit dem Wein auf die Garnelen geben. Sofort mit einem Deckel abdecken.