

Zutaten

- 1 mittelgroße Ananas
- 8 Garnelen
- Frische Chilis
- Erdnüsse
- 1 Knoblauchzehe
- Schalenabrieb von ½ unbehandelten Zitrone
- Schaschlik-Spieße, Salz, Pfeffer, Olivenöl

Hauptgang, vom Grill

Garnelen mit Ananas, Chili, Erdnüsse

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Garnelen mit Ananas und Chili. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Inspiration.

So wird’s gemacht:

1. Die Ananas in ca. 3 cm Stücke schneiden.
2. Die Garnelen von Darm und Schalle befreien. Chili sowie Knoblauch fein schneiden und zusammen mit Öl und dem Zitronenabrieb in einen Mörser geben. Erdnüsse beigeben und anschließend zu einer Paste verarbeiten. Die Spieße bei hoher, direkter Hitze von allen Seiten kräftig angrillen (ca. 2 Minuten) und anschließend bei niedriger, indirekter Hitze 5-10 Minuten garen. Nun die Spieße mit der Chilipaste marinieren.