

Zutaten

- 8 Riesengarnelen
- 4 Schaschlikspieße
- Olivenöl
- Kochateliers Salz „Frohlocken“
- 1 rote Zwiebel, geschält
- ¼ Ananas
- Chilipulver
- 1 EL Erdnüsse, geröstet und fein gehackt

vom Grill

Garnelen

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Deluxe Garnelen auf Schaschlikspießen. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie die Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Garnelen schälen und den Darm entfernen. Mit Olivenöl und Gewürz-Salz würzen. Ananas und Zwiebel in 2 cm Würfel schneiden. Holzspieße gut in Wasser einweichen. Auf die Spieße abwechselnd je 2 Garnelen, Ananas und Zwiebel stecken. Bei hoher, direkter Hitze von beiden Seiten kräftig angrillen. Anschließend mit Chilipulver und Erdnüssen bestreuen.