

Gegrillte Garnelen mit Gemüse

Zutaten für 4 Personen

- 1 Beutel Argentinische Rotgarnelen
(SeafoodStore Größe 13/15)
- 2 Päckchen Thai-Lemon Marinade z. B. von Beltane
(SeafoodStore)
- 2 TL gehackter Knoblauch von Bresc (SeafoodStore)
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 mittlere Zucchini
- Salz, Pfeffer, etwas Öl zum Würzen für das Gemüse

Zubereitung

Garnelen über Nacht im Kühlschrank auftauen.
Mit einem Küchentuch vorsichtig trocken tupfen und anschließend mit der Thai-Lemon Marinade in einer Schüssel vermengen.
Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

In der Zwischenzeit das Gemüse waschen, putzen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden, die Zucchini in Scheiben schneiden.

Grill anheizen und 2 Grillpfannen dünn mit Öl bepinseln und bereitstellen.

Zubereitung

Wer genügend Platz auf seinem Grill hat, kann beide Pfannen nebeneinander in Gebrauch nehmen. Ansonsten grillt man erst das Gemüse fertig und würzt es. Im Backofen auf 50 °C Warmhalten.

Dann die Garnelen ca. 5-6 Minuten grillen und eventuell noch nach Geschmack würzen.

Zum Schluss die Garnelen mit dem Gemüse mischen und auf einer Platte anrichten.

Dazu schmeckt, was einem gefällt.

Weinempfehlung:

Heitlinger White trocken

Ein Wein, schonend von Hand geerntet, aus den Rebsorten Rivaner, Riesling, Gewürztraminer und Auxerrois.

Mit frischen Aromen von Ananas, Grapefruit, Melone und einem spritzigem Finale.

Guten Appetit!