

## Gegrillte Garnelen mit Gemüse

Zutaten für 4 Personen

1 Beutel Argentinische Rotgarnelen, Größe 13/15  
2 Päckchen Thai-Lemon Marinade  
2 TL gehackter Knoblauch  
1 große rote und gelbe Paprika  
1 große 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 und dem Knoblauch 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. Anschließend das Gemüse mit dem zweiten Beutel und etwas Knoblauch marinieren.

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

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

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

## Zubereitung

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 spritzigen Finale.

**Guten Appetit!**