



FÜR 4 PORTIONEN



VORBEREITUNG:

10 Minuten

ZUSÄTZLICHE VORBEREITUNG:

30 Minuten

GRILLDAUER:

5 Minuten

GESAMTDAUER:

45 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200 °C



GARMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht



WEBER ZUBEHÖR:

Weber® BBQ Keramik-Grill-
pfanne"

CHILI-KNOBLAUCH-GARNELEN VON DER PLANCHA

ZUTATEN:

250 g rohe Garnelen, ½ Chilischote, rot, 1 Knoblauchzehe, ¼ Limette (Abrieb und Saft), unbehandelt, 1 TL Koriander, 2 EL Rapsöl, Pfeffer, Salz

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Chilischote waschen, längs halbieren, entkernen und fein würfeln.
- 2 Den Knoblauch schälen und fein hacken.
- 3 Den Koriander waschen, trocknen, die Blätter abzupfen und fein hacken.
- 4 Alles mit dem Öl verrühren, mit Pfeffer würzen und die küchenfertigen Garnelen für mindestens 30 Minuten darin marinieren.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direktes Grillen bei ca. 200 °C vorbereiten. Bei der Verwendung eines 57 cm Holzkohlegrills werden 2–3 Anzündkamin Weber Briketts benötigt.
- 2 Die Keramik-Grillpfanne auf dem Grill positionieren und erhitzen.
- 3 Die Garnelen ca. 5–6 Minuten braten.
- 4 Jeweils eine Garnele auf einen Schaschlikspieß (Holz) stecken.

TIPP:

Passt hervorragend zur Zitronengrassuppe..