

Garnelenspieße mit Zitronengras



(c) Margit Gietler/ mmg-design

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

8 Stk. Zitronengras
16 Bio-Riesengarnelen
4 EL Olivenöl
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 EL Butter
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
Thymian

ZUBEREITUNG DER GARNELENSPIESSE

Aus dem Zitronengras 8 Spieße schneiden und jeweils 2 Garnelen aufspießen. Die Garnelenspieße salzen, pfeffern und im heißen Olivenöl beidseitig anbraten. Fein gewürfelte Schalotten, gehackten Knoblauch, Thymian, Butter und einen Spritzer Zitronensaft begeben und gut durchschwenken. Mit gegrilltem Gemüse oder Baguette servieren.

Achten Sie bei Garnelen auf die Herkunft und eine biologische Qualität.



Wir wünschen
guten Appetit!

