



Garnelen-Gemüsespieße vom Grill mit Tomatensalsa

Zeitaufwand: 45 Min. / Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

1 Argentinische Rotgarnelen »

1 rote Zwiebel(n)

2 Bio-Limetten

0,5 rote Paprika

0,5 gelbe Paprika

0,5 orange Paprika

0,5 Zucchini

6 Kirschtomaten

2 Zweige Rosmarin

2 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

Für die Tomatensalsa:

5 Tomaten (ca. 300g)

Zubereitung

1. Die Schale der aufgetauten Rotgarnelen mit einer Küchenschere längs am Rücken (bis zum Schwanz) aufschneiden. Vorsichtig aufklappen (nicht entfernen) und mit einem spitzen Messer den Darm entfernen. Anschließend abspülen und trocken tupfen.
2. Tomaten waschen, vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden. 1 Zwiebel schälen und fein würfeln. Mit abgetropften Kapern und 3 EL Öl mischen und mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.
3. Limetten heiß waschen und in dünne Scheiben schneiden. Paprika putzen, entkernen und in grobe Stücke schneiden.
4. Zucchini putzen, längs halbieren und in dicke Scheiben schneiden. Übrige Zwiebel schälen und achteln.
5. Kirschtomaten und Rosmarin waschen und trocknen, Rosmarinzweige in insgesamt 6 Stücke schneiden.

1 rote Zwiebel(n)

1 TL Kapern

3 EL Olivenöl

1 EL Thymianblättchen

Salz

Pfeffer

- 6.** Vorbereitetes Gemüse, Kirschtomaten, Rosmarin und Limettenscheiben zusammen mit den Garnelen abwechselnd auf Spieße schieben. Dünn mit ca. 2 EL Olivenöl bepinseln und auf dem heißen Grill 4–6 Minuten von jeder Seite grillen. Salzen, pfeffern und mit der Salsa servieren.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!