

Chorizo-Garnelen-Spieße



Zutaten für 2 Personen:

12 White Tiger Garnelen (z.B. von der Landgarnele)

12 Scheiben Chorizo-Wurst

Olivenöl

Pfeffer

Salz

Zubereitung:

Garnelen von Schale und Kopf befreien, den Rücken mit einem Messer vorsichtig einritzen und den Darm entfernen. Garnelen in eine Schüssel geben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Olivenöl beträufeln.



Je zwei Garnelen und zwei Scheiben Chorizo auf Holzspieße stecken, sodass die Chorizo in der Bauchhöhle der Garnelen sitzen.

Chorizo-Garnelen-Spieße auf dem Grill bei direkter Hitze ca. 1-2 Minuten pro Seite knusprig grillen oder alternativ in einer Pfanne braten.