

# Garnelen-Päckchen auf mediterane Art

Grill-Gerichte » Fisch

## Zutaten (4 Personen)

- » 1 Stiel Majoran
- » 1 Stiel Thymian
- » 1 Stiel Rosmarin
- » 8EL Olivenöl
- » 400g Riesengarnelen
- » Salz & Pfeffer
- » 2-3EL Zitronensaft
- » 8EL Knoblauchsoße
- » grober Pfeffer

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

6-10€



### **Zubereitungszeit**

31-60min

## Zubereitung

1. Kräuter von den Stielen zupfen und fein hacken. Ein großes Stück Alufolie an den Rändern hochklappen, so dass eine rechteckige Wanne entsteht, und auf den heißen Grill legen. Das Olivenöl hineingießen und kurz heiß werden lassen.

2. Garnelen waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in das Öl legen. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Kräutern bestreuen.

3. Garnelen unter häufigem Wenden ca. 10min grillen. Knoblauchsoße mit Pfeffer bestreuen und dazu servieren.

Nährwerte: 290kcal/E19g/F22g/KH6g pro Portion

angelegt am: 22.02.2003

Rezept-Nr: 254

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke