



## Zutaten für 4 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

400 g Garnelen frisch oder tiefgefroren

4 EL Olivenöl

4 Stk. Ananasscheiben (frisch oder aus der Dose)

2 Stk. Frühlingszwiebel

200 g Salatmix16 Stk. Holzspieße

### Für den Curry-Dip

0.5 TL

2 Stk. Ananasscheiben (frisch oder aus der Dose)

100 g Mayonnaise

★ Knoblauch granuliert

1 Prise 

◆ Pfeffer schwarz

gemahlen

♦ Chili scharf

#### Für das Salatdressing

4 EL Olivenöl

2 EL Weißweinessig

1 EL Dijonsenf

# Garnelen-Ananas-Spieße mit Curry-Dip

# Zubereitung

- 1 Garnelen abspülen und trocken tupfen. Aus Olivenöl und Kotányi Grill Fisch eine Marinade anrühren. Die Garnelen darin marinieren.
- 2 Für die Spieße Ananasscheiben in kleine Dreiecke schneiden. Frühlingszwiebel in kleine Stücke schneiden.
- 3 Alle Zutaten für den Curry-Ananas-Dip in einem Mixer fein pürieren.
- 4 Abwechselnd Garnelen, Ananasstücke, Frühlingszwiebel auf kleine Spieße aufspießen und von beiden Seiten grillen, bis sie schön gebräunt sind.
- 5 Dressing für den Salat aus Olivenöl, Weißweinessig und Dijonsenf anrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat waschen und marinieren.
- 6 Fertige Garnelenspieße mit Curry-Ananas-Dip und Salat anrichten und servieren.



