



Garnelen-Ananas-Spieße mit Curry-Dip

⌚ 30–40 Min   

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.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Garnelen frisch oder tiefgefroren
4 EL	Olivenöl
2 TL	♦ Grill Fisch
4 Stk.	Ananasscheiben (frisch oder aus der Dose)
2 Stk.	Frühlingszwiebel
200 g	Salatmix
16 Stk.	Holzspieße

Für den Curry-Dip

2 Stk.	Ananasscheiben (frisch oder aus der Dose)
100 g	Mayonnaise
2 TL	♦ Bio Curry
0.5 TL	♦ Knoblauch granuliert
1 TL	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz gemahlen
	♦ Chili scharf

Für das Salatdressing

4 EL	Olivenöl
2 EL	Weißweinessig
1 EL	Dijonsenf

