

Garnelen-Ananas-Spieße mit Curry-Dip

30—40 Min

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

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.