



Garnelenspieße mit Zucchini, Ananas und Paprika

🕒 25–30 Min   

Zubereitung

- 1 Garnelen in eine Schüssel geben, mit Olivenöl beträufeln und mit ½ Esslöffel Kotányi Spice Up my Grill Fish Gewürzmischung würzen. Gut umrühren und 15 Minuten marinieren.
- 2 In der Zwischenzeit die Zucchini in dicke Halbmonde, die Paprika in Quadrate und die Ananas in ähnlich große Würfel schneiden. In eine Schüssel geben, mit Limettensaft und der restlichen Grillfisch-Gewürzmischung würzen und mischen.
- 3 Garnelen, Zucchini, Paprika und Ananas abwechselnd auf Holzspieße stecken. In einer heißen Grillpfanne oder auf dem Grill 5-7 Minuten grillen, dabei wenden, damit sie auf allen Seiten gleichmäßig gar werden. Mit Couscous, Reis oder einer Joghurt-Limetten-Sauce servieren.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Gesäuberte Garnelenschwänze
1	Zucchini
1	Rote Paprika
0.5	Frische Ananas (oder aus der Dose, abgetropft)
2 EL	Olivenöl
	Saft von ½ Limette
1.5 EL	♦ Grill Fisch

