



## 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

## Garnelenspieße mit Zucchini, Ananas und Paprika

## 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.
- 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.

