

Garnelenspieße mit Zucchini, Ananas und Paprika

25–30 Min

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

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.