



# Garnelenspieße mit Zucchini, Ananas und Paprika

🕒 25–30 Min   

## Zubereitung

### 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                                  |

- 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 Grilffisch-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.

