SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Ananas Teriyaki Garnelen

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 6 min

Gesamtzeit: 16 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

500 g Garnelen, geschält und entdarmt

0.5 Stück(e) Orange

20 g Ingwer, gerieben

3 Esslöffel Olivenöl

2 Esslöffel Ananas Teriyaki Rub

Etwas Salz

Zum Garnieren:

1 Stück(e) Rote Peperoni, fein geschnitten

1 Stück(e) Lauchzwiebel, fein geschnitten

Etwas Korianderblätter oder Thai Basilikum, gehackt

Zubereitung:

1. Die Orange entsaften und mit Ingwer, Olivenöl, Ananas Teriyaki Gewürz und Salz für die Marinade vermengen.

2. Garnelen kurz vorm Garen mit der Marinade einreiben.

3. Den Grill oder eine Grillpfanne auf mittlerer Hitze vorheizen.

4. Die Garnelen 2-3 Minuten pro Seite garen. Die Garnelen sind gar, wenn sich das Fleisch an der dicksten Stelle milchig färbt.

5. Nach Belieben mit etwas Ananas Teriyaki Rub nachwürzen und mit Peperoni, Lauchzwiebel und Korianderblättern garnieren.