

# Kräuter-Garnelen

(für 4 Personen):



## Zutaten:

- 300g Garnelen, entdarmt

## Marinade:

- 3 Knoblauchzehen, kleingeschnitten
- 1 TL frische Petersilie, gehackt
- 1 TL frisches Basilikum, gehackt
- 2 Stängel Thymian, gehackt
- 50ml Olivenöl
- einige Spritzer Zitronensaft
- Salz, Chilli, Zitronenpfeffer, Dill (nach Geschmack)



- alle Zutaten für die Marinade zusammenmischen
- in eine Schüssel oder Gefrierbeutel geben
- die Garnelen darin über Nacht marinieren
- je nach Größe der Garnelen ca. 5 St. pro Spieß verwenden
- auf dem vorgeheizten Grill 2-3 min pro Seite grillen

