



Gegrillte Garnelen mit Tomatensalsa

Zeit gesamt
🕒 20min

Zubereitungszeit
👉 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

ASC Riesengarnelen King Prawns	500 g
Knoblauchzehen	1 St.
Petersilie, frisch	20 g
Bio Limetten	1 St.
Cherrytomaten Mix	300 g
Oliven, grün	100 g
Olivenöl	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Grill

1. Garnelen am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen. Garnelen waschen und trocken tupfen. Knoblauch schälen und grob hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Limette waschen und vierteln. Tomaten waschen und halbieren. Oliven in einem Sieb abgießen und grob hacken.
2. In einer Schüssel, Tomaten, Oliven und Petersilie mit Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
3. Grill anheizen, Garnelen auf dem Grill ca. 3 Min. von beiden Seiten garen. Garnelen auf eine Servierplatte geben und mit Limettensaft beträufeln. Tomatensalsa über den Garnelen verteilen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	145 kcal
Kohlenhydrate	3 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	8 g