



Gegrillte Garnelenspieße mit asiatischem Gurkensalat

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Minigurken	8 St.
Öl	1 EL
Sojasauce	2 EL
Brauner Zucker	1 TL
Chili, gemahlen	1 TL
Garnelenspieße mit Zitronengras	500 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Grill

1. Snackgurken waschen und Enden entfernen. Mit einem kleinen Topf Gurken leicht flach klopfen, sodass sie aufplatzen. Diese in grobe Stücke schneiden. In einer Schüssel Gurken mit 1 EL Öl, 2 EL Sojasauce, Rohrzucker und Chili vermengen. Asiatischen Gurkensalat abschmecken.
2. Grill anheizen. Garnelenspieße auf dem heißen Grill ca. 4 Min. goldbraun grillen. Gegrillte Garnelenspieße mit asiatischem Gurkensalat servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt als Beilage Reis.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	149 kcal
Kohlenhydrate	5 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	4 g