



Garnelen-Zitronengras Spiesse mit rohem Schinken und Rosmarin

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Voller kontrastierenden Aromen, ideal zum Grillen

Zutaten

- Für 6 Spiesse:
- 18 Riesengarnelen, geschält, ohne Darm
- 6 Stängel Zitronengras
- 6 Scheiben roher Schinken
- Olivenöl mit etwas Zitronenabrieb
- 6 Rosmarin Zweige
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Garnelen unter fließendem Wasser waschen, mit Küchenkrepp wieder trocken tupfen. Die Rückenseite leicht einschneiden und den Darm ziehen.

Schritt3

Das Zitronengras von der äußeren Schicht befreien, vorne anspitzen, Olivenöl mit Zitronenabrieb verrühren.

Schritt4

Je 3 Garnelen auf die Zitronengras Spiesse stecken, den Rosmarin Zweig darüber geben und mit einer Schinkenscheibe einwickeln. Mit dem Zitronen-Olivenöl einstreichen, marinieren, durchziehen

lassen, etwas kalt stellen,

Schritt5

für 2-21/2 Min. auf jeder Seite grillen.

Rezeptart: Fischzubereitungen für den Grill, Schnelle Rezepte **Tags:** grillen, rosmarin, schinken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/garnelen-zitronengras-spiesse-mit-rohem-schinken-und-rosmarin/>