



# Kleine Garnelenspieße mit Cocktailsoße

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Sollten auf keinem Snack Bufett fehlen.

## Zutaten

- Prawns, mittlere Sortierung, ohne Schale
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer, ev.gemahlener Chili, Knoblauchsatz, etwas Zitronensaft
- .
- .

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Spießchen nicht mehr als 40 - 50 g wiegen, etwa 3-4 Stück pro Spießchen

### Schritt2

Die Prawns mit einem kleinen Küchenmesser auf der Rückenseite einschneiden und den schwarzen Darm entfernen. Mit Salz frisch gemahlenem weißen Pfeffer, Zitronensaft und Knoblauch würzen.

### Schritt3

In recht heißem Olivenöl nur ganz kurz auf beiden Seiten anbraten, bis die rote Farbe hervortritt. Die Pfanne zurückziehen und die Prawns 1 - 2 min. durchziehen lassen, keinesfalls übergaren, auf Spieße stecken.

### Schritt4

Dazu würde ich eine Sc. Aoili oder eine satte Cocktailsoße reichen.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** garnelenspieße, stehempfang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kleine-garnelenspieesse-mit-coktailsosse/>