

Garnelen

Zutaten:

- Ca.400 gr Garnelen
- Oliven Öl
- Knoblauch
- Msp. Paprika od. Curry
- Chilli Schote
- Salz + Pfeffer

Zubehör:

- Napoleon Gusspfanne

Die Garnelen entdarmen (oder bereits entdarmt kaufen) waschen, trockentupfen und mit Öl, klein geschnittenem Knoblauch, etwas Chilli, Paprika od. Curry, Salz und Pfeffer marinieren.

(Marinierzeit ca. 1 Stunde)

Die Gusspfanne in den Grill Stellen und bei ca. 220 Grad vorheizen.

Anschließend etwas Öl in die Pfanne geben und die Garnelen beidseitig 4-6 min. in der Gusspfanne grillen.

Tipp: Gerne kann man die Garnelen gleich in der heiße Pfanne servieren!

