

# Rezeptidee

## Gegrillten Garnelen mit Aioli

Hauptgericht - 4 Personen

Vorbereitung: 15 Minuten | Zubereitung: 20 Minuten



### Zutaten

- 12 Body Peel Garnelen EPIC oder Easy Peel Garnalen EPIC
- 1 DL Olivenöl
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Paprikapulver
- Prise Cayennepfeffer
- 1 TL Currypulver
- 1 EL getrockneter Oregano
- ein paar Zweige Thymian
- 3 EL glatte Petersilie, gehackt
- Pfeffer, Salz
- 3 Knoblauchzehen, Zitronensaft
- 1 Eigelb

### Zubereitung

Die Marinade am Vorabend zubereiten.

Die Garnelen in die Marinade legen und bis zur Verwendung auftauen lassen.

Für die Soße die Knoblauchzehen im Mörser oder mit der Knoblauchpresse zerdrücken. Mit dem Eigelb verrühren und das Olivenöl unter Rühren mit dem Schneebesen wie bei einer Mayonnaise hinzufügen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Die Garnelen aus der Marinade nehmen und leicht trocken tupfen.

Braten Sie sie an oder grillen Sie sie in der Pfanne. Mit fein gehackter Petersilie bestreuen und mit Aioli und gegrilltem Ciabatta-Brot servieren.



Body peeled Garnelen  
REF = HOBTBP

08/12 + 13/15 + 16/20  
St/Einheit

Schachtel 750g  
Karton = 12 Einheiten



Easy peel Garnelen  
REF = HOBTEP

13/15 + 16/20 St/Einheit

Schachtel 750g  
Karton = 12 Einheiten