

## Garnelen marinieren

### Für 2 Portionen

500 g Garnelen, entdarnt	1 rote Chilischote	2 EL gehackter Dill
2 Knoblauchzehen, gepresst	1 Zitrone, Saft	7 EL Olivenöl
1 TL Salz	0,5 TL Pfeffer	1 EL Honig
2 EL Whiskey		

Garnelen waschen und trocken tupfen.

Olivenöl, Honig, Whiskey, Salz, Pfeffer und den Zitronensaft in eine Schüssel geben, weiter den Dill, die Knoblauchzehen und die fein geschnittene Chilischote.

Alles gut vermengen und die Garnelen darin marinieren.

Für zwei Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Die Grill-Platte auf dem Grill platzieren und den Grill auf 220°C aufheizen.

Die Garnelen von beiden Seiten etwa 3 Minuten grillen. Dann sofort servieren.

NN am 18. April 2026