



# Bunter Garnelenspieß mit Sc. Aioli

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der beliebte, leckere Garnelenspieß

## Zutaten

- 12 Stück Garnelen, Prawns
- 1 mittelgroßer, roter Gemüsepaprika, geputzt, in 2 cm großen Stücken
- 1 mittelgroßer, grüner Gemüsepaprika, geputzt, in 2 cm großen Stücken
- 1 mittelgroßer, gelber Gemüsepaprika, geputzt, in 2 cm großen Stücken
- 12 Stück frische, gleichmäßig kleine Champignonköpfe
- 1 - 2 Knoblauchzehen in Scheiben
- 1 Thymianzweig zum Mitbraten

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Garnelen auf der Rückenseite leicht einschneiden, vom Darm befreien.

### Schritt3

Den Paprika putzen und in 2 cm große Stücke schneiden.

### Schritt4

Die Champignonköpfe mit Salz, etwas Mehl und Zitronensaft abreiben und unter fließend kaltem Wasser abspülen.

### Schritt5

Die Garnelen, beginnend und endend mit einem Champignonkopf und den bunten Paprika auf einen

Holzspieß stecken, salzen und pfeffern.

### **Schritt6**

Die Spieße in Öl mit den gedrückten Knoblauchzehen und dem Thymianzweig von beiden Seiten anbraten, wenden, leicht Farbe nehmen lassen.

### **Schritt7**

Die Pfanne zurückziehen und die Spieße in der noch heißen Pfanne "durchziehen" lassen, die Garnelen keinesfalls übergaren.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Dazu reiche ich eine Sc. Aioli. (Knoblauchmayonnaise)

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** bunt, einfach

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-garnelenspiess-mit-sc-aioli/>