

# Garnelen-Zitronengras Spiesse mit rohem Schinken und Rosmarin

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Voller kontrastierenden Aromen, ideal zum Grillen

## Zutaten

- Für 6 Spiesse:
- 18 Riesengarnelen, geschält, ohne Darm
- 6 Stängel Zitronengras
- 6 Scheiben roher Schinken
- Olivenöl mit etwas Zitronenabrieb
- 6 Rosmarin Zweige
- Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Die Garnelen unter fließendem Wasser waschen, mit Küchenkrepp wieder trocken tupfen. Die Rückenseite leicht einschneiden und den Darm ziehen.

### Schritt3

Das Zitronengras von der äußeren Schicht befreien, vorne anspitzen, Olivenöl mit Zitronenabrieb verrühren.

### Schritt4

Je 3 Garnelen auf die Zitronengras Spiesse stecken, den Rosmarin Zweig darüber geben und mit einer Schinkenscheibe einwickeln. Mit dem Zitronen-Olivenöl einstreichen, marinieren, durchziehen

lassen, etwas kalt stellen,

### **Schritt5**

für 2-21/2 Min. auf jeder Seite grillen.

**Rezeptart:** Fischzubereitungen für den Grill, Schnelle Rezepte **Tags:** grillen, rosmarin, schinken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/garnelen-zitronengras-spiesse-mit-rohem-schinken-und-rosmarin/>