



ZUTATEN

GARNELENSPIEßE:

1 TL Olivenöl
200g Garnelen
1 Knoblauchzehe
2EL Zitronensaft
1 TL gehackte Petersilie

ANANAS SALSA:

160g frische Ananas
350g Tomaten
1/2 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

KNOBLAUCHCREME:

150g Mayonnaise
1 EL Tomatenketchup
2 Knoblauchzehen
2 TL Zucker
2 TL Weißweinessig
1 EL gehackte Petersilie

GARNELENSPIEßE MIT ZWEIERLEI DIPS

1. Für die Garnelenspieße Garnelen in Olivenöl und gepresstem Knoblauch anbraten und mit Zitronensaft ablöschen. Garnelen auf vier Holzstäbe aufspießen und mit gehackter Petersilie bestreuen

2. Für die Ananas Salsa frische Ananas, Tomaten und Zwiebelhälfte sehr klein hacken. Gepressten Knoblauch, Olivenöl, sowie Salz und Pfeffer zufügen und abschmecken. Bis zum Servieren kalt stellen

3. Für die Knoblauchcreme alle Zutaten inkl. gepressten Knoblauch zusammen mischen und bis zum Servieren kalt stellen

REZEPT FÜR: 4 PERSONEN
DAUER: 0 STD. 10 MIN.

