

Garnelen-Ananas-Spieße mit Teriyaki

Gesamtzeit **25 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

16 Stück	TK Riesengarnelen
8 EL	<u>Kikkoman Teriyaki Sauce</u> <u>mit geröstetem</u> <u>Knoblauch</u>
1	Frühlingszwiebel
1 TL	abgeriebene Schale von Zitrone
0,5 TL	Zucker
8	Schaschlikspieße

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Garnelen so schälen, dass die Schwanzenden an den Garnelen bleiben. Garnelen am Rücken einschneiden und den schwarzen Faden (Darm) entfernen.

Schritt 2

Ananasringe in 4 gleich große Stücke schneiden.

Schritt 3

Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Zitronenschale und Zucker in einer Schüssel mischen. Die Garnelen zugeben und gut mit der Marinade mischen.

Schritt 4

Die Garnelen aus der Marinade nehmen (restliche Marinade beiseite stellen) und je 1 Ananasstück in die Rundung der Shrimps geben. Jeweils 2 Garnelen mit Ananas auf einen Spieß stecken. (Bei längeren Spießen können Sie auch 4 Garnelen mit Ananas auf einen Spieß stecken.)

Schritt 5

Garnelen-Ananas-Spieße auf den geölten Rost über den heißen Grill geben und mit der Marinade bepinseln.

Schritt 6

4 Minuten garen, die Spieße wenden und wieder mit Marinade bepinseln.

Schritt 7

Noch 3 Minuten grillen oder so lange, bis die Garnelen rosa sind.

Schritt 8

Für die Garnitur das Grün der Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden und zweimal in kaltem Wasser wässern. Gut abtropfen lassen, auf einer Platte verteilen und die Spieße darauf anrichten.

Schritt 9

Nach Belieben die restliche Marinade und Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch servieren.