

Gamba-Spieße

Gamba-Spieße für 4 Portionen

Zutaten:

8 Stück 8/12er Gambas, roh

Für die Würzmischung:

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 EL Frische Blatt Petersilie, gehackt

1 EL Thymian, gehackt

3 EL Teriyaki-Sauce

Pfeffer

Olivenöl

Zubereitung:

In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Würzmischung vermischen und mit dem

Olivenöl zu einer Marinade verrühren.

Die Gambas von der Schale befreien und mit der Marinade überziehen.

Dann auf Weber® Doppelspieße stecken.

Von jeder Seite ca. 2 Minuten bei direkter Hitze grillen.

Grillmethode: Direkte hohe Hitze

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Grillzeit: ca. 4 Minuten

Hilfsmittel: Weber® Doppelspieße