



Marinierte Garnelen mit Spaghetti

Zutaten:

3 mittelgroße Knoblauchzehen
1 rote Chillischote
3 EL frischer Rosmarin
1 mittelgroße Zitrone
6 EL Olivenöl
1 TL grobes Meersalz
frisch gemahlener Pfeffer
8-10 Garnelen
Spaghetti
Tomaten



Zubereitung:

Die Rosmarinblätter von den Zweigen zupfen, die Chillischote entkernen und den Knoblauch schälen. Anschließend die Zutaten fein hacken und in eine Schüssel geben.

Die Zitrone auspressen und den Saft zusammen mit dem Olivenöl und Salz in die Schüssel geben. Mit einem Löffel gut verrühren. Die Mischung nach Belieben mit Pfeffer abschmecken.

Garnelen marinieren.

Garnelen mit einem Küchentuch trocken tupfen und zum Marinieren in die Schüssel geben. Gut vermischen und die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht oder mehrere Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Die durchmarinierten Garnelen auf Spießchen oder einfach so in der Pfanne oder auf dem Grill durchgaren.

Dazu passen Spaghetti.

Fertig! Anrichten und Genießen :)

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.