

## Scharfe Garnele | Römersalat gegrillt



### Zubereitung

Knoblauch in einer Schüssel mit dem Meersalz zerdrücken. Cayennepfeffer, Paprika edelsüß, Olivenöl und den Zitronensaft zugeben und zu einer Paste verrühren. Den Garnelenspieß darin wenden. Grillrost leicht einfetten. Garnelenspieß von jeder Seite 2-3 Minuten gar grillen.

Römersalat gründlich waschen, die äußeren Blätter entfernen und dann möglichst genau längs in der Mitte teilen.

Die Hälften mit Sesamöl beträufeln, leicht salzen und zerstoßenen Szechuanpfeffer drüberstreuen. Mit direkter Hitze und ca. 250 °C von beiden Seiten 2 bis 3 Minuten grillen, nicht verbrennen lassen.

### Anrichten

Den gegrillten Salat auf einer Salzplatte anrichten, den Garnelenspieß anlegen. Ggf. mit einer halbierten Himbeere und Radieschensprossen ausgarnieren.

Nach Belieben das Ganze mit etwas Zitronensaft beträufeln.

### 5 ml Zitronensaft

Kategorie: Getränke - Konzentrate & Pulver



Suche in der Textsuche oder Sprich:  
„Zitronensaft“

### Allergene

Krebstiere, Sesamsamen, Phosphat

### Zutatenliste (1 Portion)

#### 50 g Garnelenspieß

Kategorie: Tiefkühl - TK Fisch - Meeresfrüchte & Co.



#### 1 Prise Szechuanpfeffer

Kategorie: Zutaten - Gewürze & Würzsaucen



#### 1 Prise Cayenne-Chili-Pfeffer

Kategorie: Zutaten - Gewürze & Würzsaucen



#### 2 g Meersalzflocken

Kategorie: Zutaten - Gewürze & Würzsaucen



#### 50 g Mini Romana

Kategorie: Obst & Gemüse - Salate



#### 8 ml Sesam-Öl

Kategorie: Zutaten - Essig, Fette & Öle



#### 8 ml Olivenöl extra virgin Arbequina

Kategorie: Zutaten - Essig, Fette & Öle

