

GARNELEN-SPIEBE

Zutaten für 4 Personen:

160-180 g rohe Garnelen

4 EL Öl

3 EL Mehl

8 Holzspieße

1 frischer Ingwer

1 Prise Salz, Pfeffer

80 ml Sojasauce

Nach Belieben Zitrone
& frische Kräuter

80 ml Weißwein

1. Die Garnelen bis auf die Schwanzflosse aus den Schalen lösen. Am Rücken entlang mit einer Schere einschneiden, jeweils den schwarzen Darmfaden entfernen.
2. Garnelen waschen und trockentupfen, anschließend je 3 Garnelen auf dem Holzspieß drapieren.
3. Die Spieße mit Mehl bestäuben und überschüssiges Mehl abklopfen.
4. Ingwer schälen und fein reiben. Mit Sojasauce und Weißwein zum Kochen bringen.
5. Das Öl in einer separaten Pfanne erhitzen. Die Spieße darin bei mittlerer Hitze beidseitig anbraten.
6. Die Würzflüssigkeit angießen und die Spieße darin in 2-3 Min. fertig garen.
7. Die fertigen Spieße nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp: nach Belieben mit etwas Zitrone und frischen Kräutern garnieren!

www.vinos.de