

Gegrillte Riesenkrevetten mit Zitrus-Sambal-Oelek Marinade

Einfach und schnell zubereitet, ideal als Vorspeise

Zutaten für 4 Personen

1 EL Sambal Oelek
2 EL Zitronensaft
1 EL Limettensaft
1 EL Orangensaft
1 EL Oregano, fein gehackt
0.5 dl Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle
32 Bio Riesenkrevetten, geschält

Den Saft aus frischen Früchten pressen. Alle Zutaten bis und mit Pfeffer in eine Schüssel geben, gut mischen. Die Krevetten hineingeben und von Hand gut durchmischen.

Die Krevetten nicht zu nah am Feuer auf den Rost legen, nach 2 Minuten drehen und nochmals 2 Minuten grillieren.

Weintipp: Dazu passt ein lebendiger, frischer Sauvignon blanc aus Neuseeland, Amerika oder vom Bielersee.

Aus unserem Sortiment:
Hämmerli Sauvignon blanc, Ins BE