



Garnelen-Melone-
Spieße mit Erdbeer
Salsa 2.0



Garnelen-Melone-Spieße mit Erdbeer Salsa

Zutaten für 4 Personen, je 2 Spieße

24 Garnelen (geschält, ohne Kopf und entdärmmt)
Salz und Pfeffer aus der Mühle, Zucker (je nach Süße der Erdbeeren)
Chili aus der Mühle
1 Schalotte
1 Handvoll Basilikumblätter
1 EL Zitronensaft
250 g Erdbeeren
6 EL Olivenöl
5 EL Sojasauce
2 EL Tomatenmark
Je $\frac{1}{2}$ TL getrockneter Thymian und Rosmarin oder frische Kräuter
1 Melone (Sorte nach Wahl)

Zubereitung

Die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Die Basilikumblätter abwaschen, abtrocknen und die Blätter fein hacken. Die Erdbeeren, Schalotte und Basilikum mit etwas Olivenöl und Zitronensaft in einer Schale vermischen. Mit Zucker, Salz, Chili und Pfeffer würzen, abschmecken und zur Seite stellen.

Die Garnelen trockentupfen. Die Melonen halbieren, die Kerne ausschaben und in Stücke schneiden. Diese abwechselnd mit den Garnelen auf die Spieße stecken.



Thymian und Rosmarin mit etwas Tomatenmark und Sojasauce verrühren. Die Spieße damit einstreichen und ca. ½ Stunde ziehen lassen, dann auf dem heißen Grill ca. 4 Minuten insgesamt grillen, je nach Größe der Garnelen.

Die Salsa in kleine Schalen abfüllen und mit den Spießen servieren.

Dazu empfehlen wir ein Kräuterbaguette.

Unsere Weinempfehlung:

Der Rosé Saigner von Markus Schneider.

Guten Appetit!