



## Asiatische Muschelspieße

Zutaten für 4 Personen

350 g Garnelen mit Schwanzsegment

350 g Tiefseescallops

1 Bund Frühlingszwiebeln

1 rote Paprika, gewürfelt

3 EL dunkle Sojasoße

½ TL scharfes Chilipulver

½ TL gemahlener Ingwer

1 EL Sonnenblumenöl

1 rote Chili in Ringe geschnitten zum Garnieren

### Dip

4 EL dunkle Sojasoße

4 EL trockener Sherry

2 TL Honig

2,5 cm Stück geriebener Ingwer

1 Frühlingszwiebel in feine Ringe geschnitten

### Zubereitung

Garnelen, Muscheln, Frühlingszwiebeln und Paprika in jeweils 12 Portionen teilen und abwechselnd auf die Spieße stecken. Die Enden mit Alufolie umwickeln und dann die Spieße in eine flache Schale legen.



## Zubereitung

Die Sojasoße mit Chilipulver und Ingwer verrühren und die Spieße damit bestreichen. Abdecken und für 2 Stunden zum Marinieren in den Kühlschrank stellen.

Den Grill stark vorheizen. Die Spieße auf einen Rost legen, Gemüse und Muscheln mit Öl bepinseln und von jeder Seite 2-3 Minuten grillen, bis die Garnelen sich rötlich färben, die Muscheln weiß werden und das Gemüse weich ist.

Die Zutaten für den Dip verrühren.

Die Folie von den Spießen entfernen und die Spieße auf eine vorgewärmte Servierplatte legen.  
Mit Chiliringen garnieren und mit dem Dip servieren.

**Guten Appetit!**