

## ZITRONEN CHILI SHRIMPS (FÜR 4 PERSONEN)



### ZUTATEN:

20 rohe Black Tiger Shrimps, geschält

- 1 Limone
- 3 EL Zitronensaft
- ½ EL scharfe chinesische Chilisauce
- 1 EL frischer Ingwer, gerieben
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 2 EL Koriandergrün, gehackt
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL flüssiger Honig

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** Leicht  
**Hilfsmittel:** Weber Doppelspiesse  
**Grillzeit:** ca. 10 Minuten  
**Grillmethode:** Direkt  
**Vorbereitungszeit:** 10 Minuten  
**Marinierzeit:** 20 Minuten

### ZUBEREITUNG:

Die Zutaten der Marinade in einer Schüssel mischen und die geschälten Shrimps bis zum Grillieren darin einlegen.

Den Grill für direkte, mittlere Hitze vorbereiten.

Dazu Zitronen oder Limetten geviertelt, am Spiess gegrillt servieren.