



verantwortungsvoller  
Fischgenuss



Informationen zur Transparenten Fischerei unter  
[www.fjordkrone.de](http://www.fjordkrone.de)

## Riesengarnelen in Knoblauchmarinade mit Grillgemüse

### Zutaten für 4 Portionen:

- 450 g Fjordkrone Riesengarnelen (2 Packungen)
- 5 Knoblauchzehen
- 4 Zweige Petersilie
- 1 Chilischote
- 1 Baguette
- ½ unbehandelte Zitrone
- 100 ml Villa Gusto Olivenöl
- 2 rote Paprika
- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 2 rote Zwiebeln
- 4 EL Villa Gusto Olivenöl
- 30 g Pinienkerne
- 1 Bund Thymian
- Salz und Pfeffer



### Zubereitung

Die Garnelen auftauen, abtropfen lassen und trocken tupfen. Die Knoblauchzehen schälen und grob hacken. Petersilie waschen, trocken tupfen und feinhacken. Die Chilischote in feine Würfel schneiden. Die Schale einer halben Zitrone abreiben. Garnelen mit 100 ml Olivenöl, dem Knoblauch, der Petersilie, Chili und Zitronenschale in eine Schüssel geben. Gut durchmischen, mit Salz und Pfeffer würzen und 1–2 Stunden marinieren. Die Paprika putzen, waschen und in breite Streifen schneiden. Die Zucchini und die Aubergine putzen, waschen und schräg in dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und achteln.



Das Gemüse mit 4 EL Olivenöl und einer Hand voll Thymianzweige mischen. Gut mit Salz und Pfeffer würzen. Dann entweder auf dem Grill, im Backofen mit Grillfunktion oder in einer Grillpfanne garen. Eine große Pfanne ohne Fett erhitzen. Die Garnelen aus der Marinade nehmen und in der heißen Pfanne anbraten. Evtl. etwas Öl von der Marinade dazugeben. Die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett anröhen. Die Garnelen zusammen mit dem Grillgemüse servieren und mit den Pinienkernen und Thymianblättchen garnieren. Dazu passt knuspriges Baguette. Guten Appetit!