

Marinierte Garnelenspieße mit Senf-Dip



| | |
|------|------------------------|
| 20 | küchenfertige Garnelen |
| 5 EL | Olivenöl |
| 1 EL | Worcester Sauce |
| 1 EL | gehackte Mandeln |
| 1 | rote Zwiebel |
| | Knoblauchsatz |
| 2 EL | Löwensenf Mild |
| 2 EL | Frischkäse |
| 2 EL | Magerquark |
| 1 | Bund Dill |
| | Salz, Pfeffer |
| | Holzspieße |

1.
Für die Marinade Olivenöl, Worcester Sauce und Mandeln mischen. Zwiebeln abziehen, fein würfeln und hinzufügen, mit Knoblauchsatz und Pfeffer abschmecken.

2.
Garnelen waschen, trocken tupfen, auf Spieße stecken, mit der Marinade bestreichen und ca. 60 Minuten ziehen lassen.

3.
Die Garnelen gut abtropfen und auf dem Grill goldbraun grillen.

4.
Löwensenf Mild, Frischkäse und Zucker glatt rühren. Dill waschen, trocken tupfen, fein hacken, dazu geben und mit Salz abschmecken. Als Dip zu den Garnelen servieren. Nach Wunsch Baguette dazu reichen.

Tipp: Sie können Ihre Garnelenspieße auch im vorgeheizten Backofen bei 250°C grillen.