



Garnelen Pfännchen

by Joscha Bastians



Eine leckere, einfache und schnelle Vorspeise mit Gelinggarantie

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Den Grill voll vorheizen, alle Brenner auf voller Stufe (NICHT der Heckbrenner)
2. Den Knoblauch mit einer Gabel zerdrücken, die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und die Tomaten vierteln
3. Alle Zutaten, bis auf das Öl, mit etwas Salz und den Chiliringen vermengen (ruhig 2min)
4. Die Mischung in kleine Gusseisenpfännchen verteilen und mit etwas Öl aufgießen
5. Die Pfännchen in den hinteren Bereich des Rostes stellen, den Deckel schließen und das Ganze ca. 10min garen lassen

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Messer
- Gusseisenpfanne o. Gusseisenpfännchen

Zutaten: 3 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.grillgoods.de

Menge	Lebensmittel
12	Garnelen (geschält & ausgenommen)
4 Zehen	Confiertes Knoblauch
5-10g	Getrocknete Chiliringe
Ca. 200ml	Olivenöl
Etwas	Salz
Ca. 100g	Kirschtomaten
1	Rote Zwiebel

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)

- Nicht zu viel Öl sonst schwappt dieses auf dem Grill über und kann zu Flammenbildung kommen