

## **GARNELENSPIEßE MIT ORANGEN**

- 🌿 16 große Garnelen, ungeschälte
- 🌿 1 größere Orange
- 🌿 1 Frühlingszwiebel
- 🌿 1 Esslöffel gehackter Petersilie
- 🌿 1 Esslöffel Weinessig
- 🌿 3 Esslöffel Olivenöl

### **Zubereitung:**

Eine Hälfte der Orange in kleinere Teile schnitten und die andere Hälfte in einer Schüssel drücken. Die fein gehackte Zwiebel, Petersilie, Öl und Essig in der Schüssel geben und gut mischen. Gewaschene Garnele in die vorbereitete Marinade legen und etwa 1 Stunde an einem kühlen Ort abkühlen lassen. Marinierte Garnelen am Spieß zusammen mit Orangenstücken stechen und ca. 3 Minuten auf jeder Seite auf der Grillpfanne grillen.