

## **Garnelen-Spieße mit Mango für den Grill**

### **Für 2 Portionen**

10 Garnelen            1 Mango            2 Limetten  
1 Knoblauchzehe    1 TL Olivenöl

Mango in Stücke schneiden. 2 Spieße wässern. 1 Limette auspressen, die andere in Scheiben schneiden. Knoblauchzehe schälen und klein hacken. Aus dem Limettensaft, dem Olivenöl, etwas Wasser und dem Knoblauch eine Marinade herstellen.

Garnelen, Mango und Limettenscheiben abwechselnd aufspießen.

Für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank marinieren. Während des Grillens mit der Marinade einpinseln.

NN am 17. Juni 2025