

Garnelenpfanne vom großen Grillstein

Das Rezept ist für 4 Pers. p.Pers. 6 Smartpoint Punkte

Zutaten:

- 3 Paprikaschoten, in Würfel geschnitten
 - 1 Bund Lauchzwiebeln, in Ringe geschnitten
 - 1 mittelgroße Zucchini, halbiert und in Stücke geschnitten
 - 200 g Zuckerschoten, halbiert
 - 2 Knoblauchzehen, diese hacken
 - 2 EL Olivenöl
 - 180 g Schafskäse light, in Würfel geschnitten
 - 450 g geputzte Garnelen
 - 3 TL Schlemmerkräute, alternativ Kräuter nach Geschmack
 - 2 TL Gewürz La Toskana, alternativ Gewürze nach eigenem Geschmack
 - 2 TL Gewürz „Nicht Fisch, nicht Fleisch“, alternativ nach eigenem Geschmack
- Im Film nenne ich jeweils die Inhaltsstoffe der Gewürze

Zubereitung:

Jetzt den Grill vorheizen.

Dann alles, bis auf den Schafskäse, in einer Schüssel miteinander vermengen und auf den Grillstein geben.

Nun den Grillstein auf den Grill stellen. Die Garzeit kann ich in diesem Fall nicht angeben, da ich nicht weiß auf welchem Grill und bei welchen Wetterverhältnissen ihr grillt. Einfach 2-3 Mal umrühren und wenn die Garnelen „fast“ gar sind, den gewürfelten Schafskäse auf dem Gemüse verteilen und nochmals mit geschlossenem Deckel erhitzen.

Guten Appetit wünscht euch Judith