

Gegrillte Garnelen mit Serrano- Schinken

Zutaten:

Für 4 Personen:

16 - 20 Garnelen mit Schale - gekocht (je nach Größe)

32 - 40 dünne Scheiben Serrano-Schinken

8 EL Olivenöl

Holzspießchen bzw. Zahnstocher

Zubereitung:

Garnelen schälen, dabei aber nicht die Schwänze entfernen. Die Serrano-Schinken-Scheiben halbieren. Je eine Hälfte um eine Garnele wickeln und mit einem Holzspießchen feststecken. Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die umwickelten Garnelen darin braten bis sie knusprig sind. Häufig wenden. Heiß servieren.

Sie können die umwickelten Garnelen auch in einer Alu-Grillpfanne über dem Holzkohlegrill garen.

Dazu passt geröstetes Weißbrot.