

Garnelenspieße

Zubereitet mit: Knorr

ca. 40 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 150 g Reis
- 4 EL Öl
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- 16 große Garnelen
- 4 Stk. lange Holzspieße
- 1 kleine Dose Mais
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 rote Paprika
- 8 EL Hellmann's Mayonnaise Die Cremige 250 ml
- 4 Scheiben Ananas
- 8 EL KNORR Karibik Sauce
- Jodsalz, Pfeffer, Currypulver

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2759 kJ
Energie (Kilokalorien):	660 kcal
Fett:	41 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3,8 g
Kohlenhydrate:	48 g
davon Zucker:	13 g
Ballaststoffe:	4,7 g
Eiweiß:	20 g
Salz:	1,3 g

Zubereitung

1. Für die Garnelenspieße den Reis nach der Packungsanleitung zubereiten, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Das Öl, die gewaschene, klein gezupfte Petersilie und die fein gehackten Knoblauchzehen mit dem Saft einer Zitrone zu einer Marinade anrühren. Die gewaschenen, trocken getupften Garnelen 30 Minuten in die Marinade legen. Danach auf Holzspieße reihen.

2. Den Mais, die geputzten und in feine Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln und die gewaschene, klein

gewürfelte Paprika mit dem Reis und der Mayonnaise vermengen und mit Salz, Pfeffer und Currypulver nach Belieben würzen. Jeweils eine Scheibe Ananas auf Tellern anrichten und den Reissalat darübergeben. Wer mag, gibt etwas Ananassaft zum Reissalat.

3. Die Garnelenspieße von jeder Seite 3 – 4 Minuten grillen und zu dem Salat servieren. In kleinen Schalen „Karibik Sauce“ von Knorr dazureichen und genießen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Kochzeit: 20 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen