

# Garnelen-Spieße Kreole

## Zutaten:

Für 12 Spieße

2 Päckchen rohe, ungeschälte,  
glacierte Riesengarnelen ohne  
Kopf; Tiefkühlware, a 200g  
1 frische Ananas  
500g Kirschtomaten  
12 kleine grüne Chilischoten; Glas  
12 Metallgrillspieße  
3 Esslöffel Chiliöl

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort  
stehen. Kochen sie das Rezept  
nach, fotografieren sie es und  
schicken das Bild an  
[fischrezepte@dstumpf.de](mailto:fischrezepte@dstumpf.de). Das  
Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

## Zubereitung:

1. Garnelen auftauen lassen. Garnelen bis zu den Schwänzen schälen, schwarze Därme entfernen.
2. Ananas mit einem Messer so schälen, da auch die braunen Punkte entfernt werden. Blattschopf abschneiden. Die Ananas längs vierteln, Strunk herausschneiden. Das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke teilen.
3. Tomaten waschen, trockentupfen. Eingelegte grüne Chilischoten abtropfen lassen. Jeweils mit zwei Garnelen, Ananasstücken und Tomaten auf die Spieße stecken. Mit Chiliöl bepinseln. Von jeder Seite etwa 2 Minuten grillen. Eventuell nochmals dünn mit Chiliöl bepinseln.