

Rezepturen  
(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

## CREOLE SHRIMPS AM SPIESS

### ZUTATEN:

Ca. 12	Riesencrevetten Bio (je nach Gewicht), ca. 3-4Stück p/Person
3 EL	Oel
3-4 TL	Karibisches Gewürz
1 Stk.	Limette
etwas	Salz
einige	Bambus-Spiesse (eingeweicht)

## CAJUN GEWÜRZ

### Zutaten:

2 EL	Paprikapulver
2 EL	Basilikum, getrocknet
2 EL	Thymian, getrocknet
1 EL	Cayennepfeffer
1 EL	Knoblauchpulver
0.5 EL	Zwiebelpulver
1 EL	Schwarzer oder Weisser Pfeffer

### ZUBEREITUNG GEWÜRZ-MISCHUNG:

Die Gewürze vermischen und nochmals in der Moulinette kurz vermischen. Hält ca. ½ Jahr. Das Gewürz ist allpräsent in karibischen Speisen, Marinaden etc.

### ZUBEREITUNG

Crevetten am Rücken längs einschneiden und entdarmen. In eine Schale legen, mit Oel beträufeln und mit Gewürzmischung bestreuen und gut vermischen. Crevetten auf Spiesse stecken und ca. 2 Std. marinieren.

Auf dem heissen Grill auf beiden Seiten ca. 4-5 Minuten grillen. Mit einem exotischen Salat und Mango/Avocado auf einer Platte anrichten. Mit Limetten und Reis servieren. En guete☺.