

## Grillrezepte

### Gegrillten Garnelen Mit Pieta Brot & Mango Papaya Chutne

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Grillen, BBQ, Gewürze, Fisch, Meeresfrüchte,

---

450 g	ungeschälte Riesengarnelen	-15 cm Durchm.
	-trocken getupft	350 g Mango-Papaya-Chutney
1	Teel. Pflanzenöl	Limettenspalten
1/2	Teel. Salz	-zum
4	Pieta-Brote	-Garnieren

---

Den Holzkohlegrill vorbereiten. Die Garnelen in etwas Öl wenden und nebeneinander auf einem Stück Alufolie auf den Grill legen. Die Garnelen etwa zwei Minuten garen, bis sie leicht rosa werden. Mit der Grillzange wenden und weitere zwei Minuten grillen. Eine Garnele an der dicksten Stelle einschneiden, um zu prüfen, ob sie gar ist.

Beim Garen auf dem Herd das Öl in einer großen gusseisernen Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, die Garnelen nebeneinander in der Pfanne verteilen und in zwei Minuten durchgaren.

Die Garnelen abkühlen lassen und schälen, Die Schalen für einen Fond aufheben oder wegwerfen. Die Garnelen längs halbieren und mit einem Drittel des Chutney mischen.

Die Pieta-Brote auf der Seite einschneiden und mit der Garnelen-Chutney-Mischung füllen. Sofort mit dem restlichen Chutney und Limettenspalten garniert servieren.