



# Spicy SwissShrimps

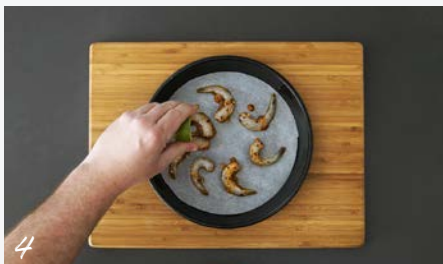
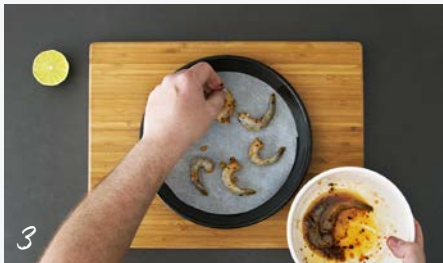
Werden diese Spicy Shrimps mit einer Portion Reis oder Quinoa serviert, hat man eine unkomplizierte und trotzdem raffinierte Mahlzeit auf dem Tisch. Man kann die Shrimps aber auch als Fingerfood aufs Partybuffet stellen – aber nicht vergessen, die Gäste vorzuwarnen: Die grillierten Krebstiere sind nämlich ganz schön scharf.



## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

300 g	SwissShrimps
60 ml	Sesamöl
1 TL	Chiliflocken
1	kräftige Prise Cayennepfeffer
2	Knoblauchzehen, gepresst
½ TL	Alpensalz
	hausgemachte Koriander-Mayonnaise als Dip
optional	1 Limette

*Rassiger Fingerfood*



## ZUBEREITUNG

1. Sesamöl, Chiliflocken, Cayennepfeffer, gepressten Knoblauch und Alpensalz in einer grossen Schüssel vermischen.
2. Die Shrimps schälen und in die Schüssel geben. Mit dem Sesamöl marinieren und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank stehen lassen.
3. Shrimps auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Das restliche Öl aus der Schüssel über die Shrimps träufeln.
4. Shrimps unter der Grillfunktion bei ca. 230 °C im Ofen (wahl-weise auch Gas- oder Tischgrill möglich) garen. Die Shrimps nach rund 1 Minute einmal wenden und maximal 1 weitere Minute fertig grillieren.
5. Grillierte Shrimps in einer Schale anrichten und mit Koriander-Mayonnaise servieren. Je nach Gusto die Shrimps mit wenig Limettensaft beträufeln.

*Dazu passt:  
Reis oder Quinoa.*

Zubereitung als Video



Webshop



Alle Rezepte auf  
[www.swissshrimp.ch/rezepte](http://www.swissshrimp.ch/rezepte)