

# **Thai-Garnelen mariniert in Kokosmilch auf Limettenspießchen**

**(für 4 Personen)**

## **Zutaten:**

- 500 g ungeschälte große Garnelen
- 1,5 dl Kokosmilch
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL rote Currypaste
- ½ EL flüssiger Honig
- ½ EL frische Ingwerwurzel, gerieben
- 3 Limetten

## **Zubereitung:**

**Die Garnelen schälen, dabei eventuell den Darmkanal im Rücken entfernen. In einer Schüssel Kokosmilch, Sesamöl, Currypaste, Honig und Ingwer mischen. Die Garnelen in die Marinade einmischen und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.**

**Die Limetten in kleine Spalte schneiden. Abwechselnd eine Garnele und eine Limettenspalte auf einen Spieß stecken. Auf dem Grill zubereiten.**