

Garnelen im Speckmantel am Spieß

Zutaten für 4 Personen

- 8 Riesen Garnelen 8/12
- 8 Scheiben Bacon
- 1 EL Öl
- Salz/Pfeffer
- etwas Chilipulver

Zubereitung

Die Garnelen waschen und trocken tupfen; gegebenenfalls den Darm entfernen. Den Bacon um die Garnelen wickeln und mit Chili, Salz und Pfeffer würzen, alles auf einen großen Spieß aufstechen.

Den Grillrost mit etwas Öl einreiben und die Spieße bei mittlerer Hitze grillen.