Shrimps-Spießchen

Kategorien:	Diabetiker, Fingerfood, Fisch/Krustentiere, Fischgerichte, Snacks, Vegetarisch, Vorspeisen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

500 g geschälte, küchenfertige Shrimps
Saft von 1 Zitrone
einige Tropfen Obstessig
einige Tropfen Weißwein
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Tasse Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 TL Salz
1 EL Kräuter der Provence
1 Schale Cocktailtomaten
2-3 grüne oder bunte Paprikaspalten
Butter oder Margarine zum Braten
1 Tasse gemischte, gehackte Kräuter
1 Glas amerikanische Cocktailsauce, oder selbstgemachte Dips (siehe Rezepte in meinem Kochbuch!)

Zubereitung

Die Shrimps mit Zitronensaft, Obstessig und Weißwein beträufeln.
Mit Salz und Pfeffer würzen und im Kühlschrank 10-15 Minuten ziehen lassen.
Das Olivenöl mit den geschälten und mit Salz zerriebenen Knoblauchzehen und den Kräutern der Provence in eine Schüssel geben und verrühren.
Die Shripms mit der Kräutermarinade überziehen und weitere 10-15 Minuten ziehen lassen.
Die Cocktailtomaten putzen, waschen und gut abtropfen lassen.
Die Paprikaspalten halbieren, entkernen, waschen, auch gut abtropfen lassen, und in mundgerechte Stücke schneiden.
Die Shrimps mit den Cocktailtomaten und den Paprikastücken auf Spieße stecken.
Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen und die Spießchen darin braten.
Mit etwas Kräuteröl überziehen.
Zum Schluß die verlesenen, gewaschenen und fein gehackten Kräuter darüber streuen.
Die Shrimps-Spießchen anrichten, die Cocktailsauce (oder selbsgemachte Dips) dazugeben,

hübsch ausgarnieren und warm servieren.