Garnelen im Zucchini-Parmaschinken-Mantel

Zutaten für 4 Personen

16 große Riesengarnelen
16 Zucchinischeiben in Längsrichtung geschnitten
100 g Parmaschinken in Scheiben

Fotocredit: Consorzio del Prosciutto di Parma

Marinade

1 TL rosa Pfefferkörner in Salzlake
Limettensaft
Schnittlauch
Olivenöl
Salz
Gemischter Salat als Beilage

Zubereitung

Für die Marinade den Pfeffer zerdrücken, Schnittlauch hacken und mit Olivenöl, Limettensaft und Salz in eine Schüssel geben und gut verrühren.

Von den Garnelen Panzer und Darm entfernen und die Garnelen 2 Stunden in der Marinade im Kühlschrank marinieren.

Garnelen herausnehmen, abtropfen lassen, in eine Zucchinischeibe einwickeln, danach in eine Parmaschinken-Scheibe. Jeweils 2 Garnelen auf kleine Holzspieße stecken. Anschließend die Spieße unter Wenden grillen und danach mit etwas Öl und nach Geschmack mit einer Prise Salz anmachen.

Mit gemischtem Salat servieren.