

Riesenscampi vom Grill

La Mise en Place:

3 Knoblauchzehen, ½ Bund Oregano, ½ Bund Petersilie, Olivenöl, Saft von 1 Zitrone, 4 Riesenscampi

Die Vorbereitung:

Knoblauch in Würfelchen schneiden. Oregano und Petersilie getrennt hacken. Reichlich Olivenöl in eine Schüssel geben, einige Spritzer Zitronensaft und Knoblauch zufügen. Gründlich verrühren und die Riesenscampi sorgfältig darin wenden.

Die Krustentiere nebeneinander auf eine Grillschale legen. Mit Zitronensaft bepinseln und mit Oregano bestreuen.

Das Grillen:

In rund zehn Minuten von beiden Seiten knusprig grillen, die Schalen dürfen gut etwas Farbe annehmen. Hin und wieder mit der Marinade bestreichen.

Die Vollendung:

Anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.

Das passt dazu:

Ganz einfach knuspriges Knoblauchbrot

