

## Garnelen-Ananas-Spieße mit Teriyaki



Zubereitungszeit **25 Minuten**  
Kalorien pro Portion **199**

### Zutaten für 4 Personen

16 Stück TK Riesengarnelen  
8 EL Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch  
1 Frühlingszwiebel  
1 TL abgeriebene Schale von Zitrone  
0,5 TL Zucker  
8 Schaschlikspieße

### Zubereitung:

1. Die Garnelen so schälen, dass die Schwanzenden an den Garnelen bleiben. Garnelen am Rücken einschneiden und den schwarzen Faden (Darm) entfernen.
2. Ananasringe in 4 gleich große Stücke schneiden.
3. Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Zitronenschale und Zucker in einer Schüssel mischen. Die Garnelen zugeben und gut mit der Marinade mischen.
4. Die Garnelen aus der Marinade nehmen (restliche Marinade beiseite stellen) und je 1 Ananasstück in die Rundung der Shrimps geben. Jeweils 2 Garnelen mit Ananas auf einen Spieß stecken. (Bei längeren Spießen können Sie auch 4 Garnelen mit Ananas auf einen Spieß stecken.)
5. Garnelen-Ananas-Spieße auf den geölten Rost über den heißen Grill geben und mit der Marinade bepinseln.
6. 4 Minuten garen, die Spieße wenden und wieder mit Marinade bepinseln.
7. Noch 3 Minuten grillen oder so lange, bis die Garnelen rosa sind.
8. Für die Garnitur das Grün der Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden und zweimal in kaltem Wasser wässern. Gut abtropfen lassen, auf einer Platte verteilen und die Spieße darauf anrichten.
9. Nach Belieben die restliche Marinade und Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch servieren.

**Tipp:** Holz- oder Bambusspieße vor dem Grillen 30 Minuten in Wasser einweichen, damit sie beim Grillen nicht verbrennen.

**Guten Appetit!**