



Garnelen Papaya Spieße mit Papaya Chili Chutney

Garnelen-Papaya Spieße mit Papaya-Chili Chutney

16 Riesengarnelen

4 Frühlingzwiebeln

1 Papaya

4 Teelöffel Djamelà Cajun Gewürzzubereitung

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Glas Djamelà Papaya Chili Chutney

Nach Belieben Chiliflocken

4 Metallspieße oder große Holzspieße

Garnelen-Papaya Spieße mit Papaya-Chili Chutney

1.

Garnelen in eine Schüssel geben, mit dem Cajun Gewürz und dem Öl vermischen und für ca. 20 min. ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Frühlingzwiebeln in ca. 4 cm lange Stücke schneiden, die Papaya schälen, die Kerne

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

entfernen und in gleichgroße Stücke schneiden.

Die Garnelen aus der Marinade nehmen und abwechselnd mit Papaya und Frühlingszwiebeln auf die Grillspieße (Holzspieße vorher wässern) stecken und für ca. 10 min. rundherum grillen. Nach Belieben kann zwischendurch nochmal nachmariniert werden.

Spieße auf einem Teller anrichten und mit Chiliflocken bestreuen. Dazu als Dip unser Papaya-Chili Chutney reichen.