

## Crevetten «Peri-Peri» am Spiess

### Zutaten

(Für 4 Personen)

16 Riesen-Crevetten, roh und geschält (aus nachhaltiger Fischerei (MSC) und wenn möglich Bio-Qualität)

2 milde rote Chilischoten (oder Peperoncini), entkernt und fein gehackt

6 EL Olivenöl

etwas abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone

Saft einer halben Zitrone

1 EL Paprika

1 EL flüssiger Honig

etwas Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2 Zitronen, je halbiert, um sie separat anzubraten

Holzspiesse

### Zubereitung

Die Crevetten mit etwas Haushaltspapier trocken tupfen und je vier davon auf einen Holzspiess stecken (damit die Crevetten nicht vom Spiess rutschen, jede Crevette zweimal durchstechen, d.h. am Ende des Kopfs und beim Schwanz).

Die Zutaten für die Peri-Peri-Sauce gut mischen und leicht salzen. Die Crevetten mit wenig Sauce einstreichen und salzen.

Eine Grill- oder Bratpfanne stark erhitzen und zuerst die 4 Zitronen-Hälften bei grosser Hitze anbraten, bis die Schnittflächen etwas Farbe annehmen. Anschliessend die Crevetten-Spiesse auf jeder Seite ca. 2 bis 3 Minuten anbraten.

Etwas grob gemahlene Pfeffer über die Crevetten-Spiesse geben und diese anschliessend vor dem Servieren nochmals mit etwas Peri-Peri-Sauce beträufeln.

Die Crevetten-Spiesse in Begleitung der Zitronenhälften servieren. Dazu passen: Salat, Gemüse, Reis oder auch ein Stück knuspriges Weissbrot. Steckt man nur eine Crevette auf einen Spiess, eignen sich die Crevetten «Peri-Peri» perfekt als Fingerfood.

\*\*\*