



Marinade für Garnelen

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zitronen	1 St.
Rosmarin, frisch	25 g
Butter	8 EL
Zucker	100 g
Honig	4 EL
Salz	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel

1. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Rosmarin waschen und trocken schütteln. In einem Topf auf niedriger Stufe alle Zutaten für ca. 5 Min. ziehen lassen. Marinade für Riesengarnelen durch ein Sieb gießen. Riesengarnelen darin für ca. 30 Min. marinieren lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	345 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	21 g