



# Kochwerkstatt Wiesbaden

1 kg Riesengarnelen, mit oder ohne Schale  
½ L Weißwein Trocken  
½ L Öl  
1 Knolle Knoblauch  
Salz  
Zitronensaft  
Zitronenpfeffer  
1 EL Dijon Senf

Den Knoblauch schälen und klein schneiden. Dann in ein hohes Gefäß den Wein und das Öl mit dem Knoblauch und den Gewürzen mixen, bis der Knoblauch völlig zerkleinert ist. Dies ergibt eine milchige Marinade. Abschmecken und nach Belieben mehr Gewürze hinzufügen.

Die Riesengarnelen darin für mindestens 6-24 Stunden einlegen.

Auf den Grill legen und 3 Minuten auf jeder Seite grillen.

---

[www.kochwerkstatt-wiesbaden.de](http://www.kochwerkstatt-wiesbaden.de) | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82