



## Marinierte Crevetten an Mango-Chili Sauce

Vor- und Zubereitung: ca. **15 - 20 Min.**

Ziehen lassen: ca. **1 Std.**

„Exotisch grillieren mit **NAPOLEON!**“

### Zutaten für 4 Personen:

- 4 EL **Zitronensaft**
- 4 EL **Olivenöl**
- 1 gepresste **Knoblauchzehe**
- 1 TL **Salz**
- 3 EL gehackter **Dill**
- 1 kg rohe **Crevetten**
- 1 **rote Zwiebel**
- 1 **rote Pfeffer- oder Chilischote**
- 450 g frische **Mangowürfel**
- 1 TL geriebene **Zitronenschale**
- 150 g **Rucola**

### Zubereitung:

1. Für die Marinade alle Zutaten bis und mit dem Dill in eine Schüssel geben und gut mischen.
2. Die Crevetten dazugeben, gut rühren und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Die Zwiebel und die Pfeffer- oder Chilischote hacken, mit den Mangowürfeln und der Zitronenschale in einer zweiten Schüssel vermischen.
4. Auf dem vorgeheizten Grill die Crevetten auf einer Grillplatte bei mittlerer Hitze für ca. 2 - 4 Minuten grillieren, bis sie leicht angebräunt sind.
5. Den Rucola mit der Mango-Chili Sauce mischen, auf die Teller geben und mit den grillierten Crevetten belegen.

Dazu **empfehlen** wir folgendes **Zubehör** aus unserem **Shop** ([www.kukissima.ch](http://www.kukissima.ch)):



Arbeitsschüssel inox 25 cm 3.8L  
moHA!  
N° art. 6965883



Hochglanz emaillierte Gussplatte  
NAPOLEON  
N° art. 560133

Bon Appetito!  
Giàna

