



## **Gegrillte Garnelen mit Serrano-Schinken**

### **Zutaten für 4 Personen**

16 - 20 Garnelen mit Schale - gekocht (je nach Größe), 32 - 40 dünne Scheiben Serrano-Schinken, 8 EL Olivenöl, Holzspießchen bzw. Zahnstocher

### **Zubereitung**

Garnelen schälen, dabei aber nicht die Schwänze entfernen. Die Serrano-Schinken-Scheiben halbieren. Je eine Hälfte um eine Garnele wickeln und mit einem Holzspießchen feststecken.

Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die umwickelten Garnelen darin braten bis sie knusprig sind. Häufig wenden.

Heiß servieren.

Sie können die umwickelten Garnelen auch in einer Alu-Grillpfanne über dem Holzkohlegrill garen.

Dazu passt geröstetes Weißbrot.