



## Gambas mit Knoblauch



### Zutaten:

2 Chilischote(n)  
32 Gambas (geschält)  
4 Knoblauch  
Meersalz



Big Green Egg  
Naturbelassene Holzkohle



GEFU Grillspieße Twinco, 2er  
Set



Chroma Haiku H-05  
Gemüsemesser Santoku 17  
cm



Big Green Egg Gusseisen-  
Rost halbrund



Continenta Vorratsdose aus  
Keramik mit Holzdeckel



Big Green Egg Mini

1

Die geschälten Gambas in eine Schüssel geben.

2

Die Knoblauchknollen schälen und für die Marinade feinhacken.

3

Den Stiel aus der Chilischote entfernen und die Schote fein schneiden - je nach Schärfebedürfnis die Samenleiste herausschneiden (mild) oder mitschneiden (scharf).

4

Den Knoblauch und die Chilischoten mit den Gambas vermischen und das Ganze mindestens zwei Stunden abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

5

Im Big Green Egg Grill die Holzkohle anzünden, den Gusseisenrost auflegen und auf 200 °C erhitzen.

6

Die Gambas auf (Bambus-)Grillspieße stecken und auf den Rost legen. Den Grilldeckel schließen und die Spieße ca. 3 Minuten je Seite grillen.

Für das besondere Aroma den chinesischen Solo-Knoblauch verwenden.