Garnelen-Ananas-Spieße

Zutaten - 8 Spieße

- 1 halbe Ananas
- 8 braune Champignons
- 16 White-Tiger Garnelen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Knoblauchzehen mit einer Tellerreibe oder mit der Messerspitze reiben/zerdrücken.

Den Knoblauch mit dem Öl, Salz und Pfeffer vermischen und die Garnelen für 10 min darin einlegen.

In der Zeit die Pilze putzen und halbieren und die Ananas in kleine Dreiecke schneiden.

Abwechselnd Ananas, Pilze und Garnelen auf die Spieße aufspießen.

Die Spieße auf den Grill legen.