

# Garnelen im Basilikum

Zutaten für 4 Personen

16 Riesengarnelen, geschält (frisch oder tiefgekühlt)  
4 Fleischtomaten  
Für das Basilikumöl:  
2 Knoblauchzehen  
4 EL feingehackte Basilikumblätter  
8 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
2 Alu-Grillschalen

## Zubereitung

Die Riesengarnelen waschen und den vielleicht noch vorhandenen schwarzen Darm entfernen. Dazu die Garnelen entlang der dicken Seite in der Mitte mit einem Messer vorsichtig einritzen. Den Darm mit den Fingern herausziehen.

Garnelen Trockentupfen.

Die Tomaten waschen, Stielansätze entfernen.

Die Tomaten in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Für das Basilikumöl die Knoblauchzehen schälen und durch die Presse drücken. In einer großen Frischhaltebox mit dem Basilikum und dem Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf dem Grillplatz angekommen: Die Garnelen und die Tomaten nacheinander noch mal in dem Öl wenden, etwas abtropfen lassen und auf Alu-Grillschalen verteilen. Tomaten und Garnelen auf dem vorgeheizten Grill von jeder Seite 3–4 Min. garen.

Mit dem restlichen Basilikumöl beträufeln. Dazu passt frisches Weißbrot.

*Zubereitungszeit: 20 Minuten*

*Grillzeit: 8 Minuten*

**Tipp:** Versuchen Sie auch einmal eine exotischere Variante des gewürzten Olivenöls: Vermischen Sie 4 EL feingehackten, frischen Koriander, 8 EL Olivenöl und 1 TL geriebene oder sehr fein gehackte Ingwerwurzel. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und wie im obenstehenden Rezept fortfahren.

Servieren Sie dazu ein kräftiger Weisswein.