

# Marinierte Scampi-Spieße vom Grill

## Zutaten:

300 g Scampi  
Zitronensaft  
Chiliöl  
Pfeffer  
Salz

## Zubereitung:

Die Scampi waschen, trocken tupfen und einer Schale mit etwas Chiliöl ca. 30 Minuten marinieren lassen. Anschließend die Scampi auf Spieße stecken und von jeder Seite ca. 1 bis 2 Minuten grillen. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen und etwas Zitronensaft darüber geben. Fertig!

