



## Gegrillte Langostinos

### Zutaten (12 Stk.):

- 4 Knoblauchzehen
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL "rische's Biggeblau"
- Salz + Pfeffer
- 12 Langostinos

### Zubereitung:

- Knoblauch schälen und in eine Schüssel pressen.
- Olivenöl, Zitronensaft, "rische's Biggeblau" und etwas Salz und Pfeffer unterrühren.
- Langostinos entlang am Bauch so aufschlitzen, dass die beiden Hälften noch zusammenhängen.
- Langostinos mit der Schnittfläche nach oben auf eine Platte legen, mit dem Würz-Öl beträufeln und zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Stunde ziehen lassen.
- Backofen vorheizen auf 200°C Umluft.
- Langostinos auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen oder auf dem Holzkohlegrill 3-5 Minuten garen und möglichst sofort servieren.