WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken Kebab Spieße vom Grill

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenbrustfilets
500 g Joghurt
8 EL Olivenöl
2 Zitronen
2 EL Tomatenmark
2 TL Kreuzkümmel
2 TL Koriander
2 TL Paprikagewürz (edelsüß)
Salz und Pfeffer
500 g Tomaten
1 Salatgurke
1 Zwiebel
Koriander
4 kleine Fladenbrote

Nährwerte:

Pro Portion ca. 699 kcal, 36 g Fett, 24 g Kohlenhydrate, 54 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

30 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken Kebab Spieße vom Grill

Zubereitung:

1. Zuerst je 4 EL Joghurt und Öl, Saft 1 Zitrone, Tomatenmark, Kreuzkümmel, Koriander- und Paprikapulver mit etwas Salz und Pfeffer mischen.

2. Die Hähnchenbrustfilets würfeln, 1 Stunde marinieren und auf Spieße stecken.

3. Das Gemüse kleinschneiden, mit 4 EL Öl, Saft einer halben Zitrone und frischem Koriander mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Chicken Kebab Spieße vom Grill

4. Den Joghurt mit Saft einer halben Zitrone und etwas Salz und Pfeffer mischen.

5. Die Hähnchen-Kebab-Spieße circa 3 bis 4 Minuten von jeder Seite direkt grillen.

6. Alles anrichten und genießen!

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken Kebab Spieße vom Grill

Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D"s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**