WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chimichurri-Hähnchenspieße mit Gazpacho

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenfilets (je circa 200 g)
1 TL Chimichurri-Gewürz
0.5 TL Rohrzucker
4 EL Öl
4 EL Weißweinessig
100 g Weißbrot oder Brötchen
2 Gurken
2 Paprika
4 Stangen Sellerie
4 Lauchzwiebeln



Nährwerte:

Pro Portion ca. 416 kcal, 25 g Fett, 20 g Kohlenhydrate, 42 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 20 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chimichurri-Hähnchenspieße mit Gazpacho

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenfilets halbieren und auf Spieße stecken.



2. Dann die Marinade aus Öl, Essig, Chimichurri-Gewürz und Rohrzucker mischen…



3. … und die Hähnchenspieße rundum damit bestreichen.

Chimichurri-Hähnchenspieße mit Gazpacho



4. Jetzt das Weißbrot in kleine Würfel schneiden und mit der restlichen Marinade in einer Pfanne anrösten.



5. Dann Gurken, Sellerie, Paprika und Lauchzwiebeln putzen und klein schneiden. Anschließend das Gemüse mit dem geröstetem Brot und 100 ml kaltem Wasser pürieren.



Chimichurri-Hähnchenspieße mit Gazpacho

6. Zum Schluss die Chimichurri-Hähnchenspieße circa 3 bis 5 Minuten von jeder Seite scharf anbraten,…



7. … mit der Gazpacho anrichten und genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chimichurri-Hähnchenspieße mit Gazpacho



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**