



## Bunte Kräuter-Hähnchenspieße

### Zutaten

**(für 4 Personen):**

- 4 Hähnchenfilets
- 3 EL Öl
- 1 Zitrone
- 1 TL italienische Kräuter
- 1 TL Paprika edelsüß
- Salz und Pfeffer
- 3 Paprika



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 388 kcal, 17 g Fett, 9 g Kohlenhydrate, 48 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

circa 50 Minuten (inkl. Backzeit)

## Bunte Kräuter-Hähnchenspieße

### Zubereitung:

1. Zuerst das Öl mit Zitronensaft, italienischen Kräutern und Paprikapulver verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.



2. Die Hähnchenfilets würfeln und...



3. ...abwechselnd mit Paprikastückchen auf Spieße stecken.





## Bunte Kräuter-Hähnchenspieße

4. Jetzt die Hähnchen-Paprikaspieße rundherum mit der Marinade bepinseln...



5. ...und bei 180 Grad für circa 25 bis 35 Minuten in den Ofen geben...



6. ...bis sie schön goldbraun und knusprig gegart sind.



7. Zum Schluss nur noch die Hähnchen-Paprikaspieße anrichten – dazu

## Bunte Kräuter-Hähnchenspieße

passt ein Dip eurer Wahl. Yummy!



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

**D**  
Schlupf

**D**  
Aufzucht

**D**  
Verarbeitung

### 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-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)