WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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…



Bunte Kräuter-Hähnchenspieße

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



7. Zum Schluss nur noch die Hähnchen-Paprikaspieße anrichten – dazu passt ein Dip eurer Wahl. Yummy!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Bunte Kräuter-Hähnchenspieße



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**