

Grillrezepte

Gegrillte Hähnchenspieße Mit Dip

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Grillen, BBQ, Gewürze, Fleisch, Geflügel,

2	Ganze Hähnchenbrüste	120 g	Champignons
1	Zucchini	1	Rote Paprikaschote
1/2	Aubergine	1	Gelbe Paprikaschote
2	Frühlingszwiebeln		

SAUCENDIP

4 Essl. Sauerrahm	-gehackt
4 Essl. Joghurt	1 Knoblauchzehe
2 Essl. Tomatenpüree	Jodsalz
1 Essl. Kräuter	Weisser Pfeffer

Champignons kurz blanchieren und abtropfen lassen. Geflügelbrüste abziehen und in mundgerechte Stücke schneiden. Gemüse putzen, waschen; Zucchini in Rädchen, Auberginen und Paprikaschoten in kleine Stücke schneiden.

Auf einen Spieß abwechselnd Geflügelfleisch, Gemüse und Champignons aufstecken, mit weißem Pfeffer würzen und mit Öl bestreichen. Auf dem Rost oder der Drehmühle die Spieße rasch braten.

Saucendip: Joghurt, Sauerrahm und Tomatenpüree gut verrühren, mit gehacktem Knoblauch und frischen Kräutern verfeinern und mit Jodsalz und weißem Pfeffer abschmecken.

Die gebratenen Spieße anrichten und den Saucendip dazu reichen.