



Gegrillte Hähnchenspieße

Zutaten:

400g Hähnchenbrustfilet
Saft einer Zitrone
1 EL Sojasoße
je ½ TL Rosmarin, Oregano und Thymian
je ¼ TL Koriander und Kreuzkümmel
Salz & Pfeffer (nach Belieben)
2 Paprika (rot und gelb)
1 Zwiebel
8 Grillspieße

Zubereitung:

Das Hähnchenfleisch abbrausen, trockentupfen, in etwa 2 cm große Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Die Zitrone auspressen und den Saft mit der Sojasoße zu dem Hähnchen geben. Die Gewürze hinzugeben und alles gut miteinander vermengen. Für 20 Minuten beiseitestellen. Die Zwiebel und die Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. Auf jeden Spieß abwechselnd Fleisch, Zwiebel und Paprika stecken und anschließend von allen Seiten auf dem Grill braun anbraten.