



## Hähnchenspieße



Zutaten für 2 Portionen:

400 g Hähnchenbrust  
1 Paprika  
2 Zwiebeln  
5 Champignons  
2 EL Olivenöl / Rapsöl  
2 TL Thai Curry  
Meersalz / Steinsalz  
Pfeffer

Hähnchenbrust waschen, in kleine Stücke schneiden.  
Paprika in Stücke schneiden, Pilze und Zwiebeln vierteln.  
Fleisch in Thai Curry für ca. 1h einlegen und ziehen lassen.  
Danach das Gemüse hinzufügen, mit Öl, Salz und Pfeffer würzen.  
Alles auf Holz- oder Metallspieße aufspießen und bei ca. 20 min im Backofen garen oder auf dem Grill braten.

Dazu passt ein schöner Salat und ein Tsatsiki-Dip.

Guten Appetit!