



Hähnchen-Gemüse Spieße

Zeitlicher Aufwand inkl. Grillen ca. 40-45 Minuten

Ausreichend für ca. 15 Kinder/Jugendliche

Zutaten für die Nudelspieße

1125 g	Hähnchen Innenfilet
2-3	Paprika
2	Zucchini
15	Braune Champignons (möglichst klein)
100ml	Olivenöl
1 bis 2	Frische Zweige Minze
Nach belieben	Gartenkräuter (Schnittlauch, Petersilie etc.)
1-2	Romana Salatherzen
15	Holzspieße

Zubereitung der Hähnchen-Gemüse Spieße

Die Minzblätter von den Zweigen lösen, waschen und kleinschneiden. Auch die Gartenkräuter waschen und ebenfalls kleinschneiden.

Alles zusammen mit dem Olivenöl vermengen und zur Seite stellen.

Die Hähnchen Innenfilets in kleine, möglichst gleichmäßige Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Paprika waschen, vom Kerngehäuse befreien und in ca. 2x2cm große Stücke schneiden.

Die Zucchini waschen und in ca. 1cm breite Scheiben schneiden.

Die Champignons von möglicher Erde befreien und ggf. leicht mit einer Bürste säubern.

Nun abwechselnd das Hähnchen, die Paprika, die Zucchini und die Champignons auf einen Holzspieß stecken und danach alles mit der Kräuter Öl Mischung einpinseln.

Die Romana Salatherzen waschen und halbieren. Danach in feine dünne Streifen schneiden und mit einer Vinaigrette eurer Wahl beträufeln.

Den Grill auf 180 Grad vorheizen und die Spieße auf einer Plancha oder Gussplatte indirekt für 5-7 Minuten je Seite grillen.

TIPP: Wer keine Plancha oder Gussplatte hat grillt die Spieße scharf auf dem Rost an und legt sie dann indirekt auf den Warmhalterost.

Den Salat auf einem Teller mittig anrichten und die noch warmen Spieße darauflegen.