

Gegrillte Hähnchen-Pfirsich-Spieße

Fruchtig-pikante Hähnchenspieße für einen gemeinsamen Abend mit Freunden.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Hähnchenbrustfilet
30 g eingelegte Kapern
(Abtropfgew.)
235 g Pfirsiche (Abtropfgew.)
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
3 geh. EL Tomatenmark
8 Scheiben Bacon
(Frühstücksspeck) , etwa 100 g
Chiliflocken
1 geh. TL Curry
1 TL Sojasoße

Außerdem:

4 Holzspieße

Wie bereite ich gegrillte Hähnchen-Pfirsich-Spieße zu?:

1 Vorbereiten:

Hähnchenbrustfilet unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in etwa 16 gleich große Stücke schneiden. Kapern und Pfirsiche getrennt auf einem Sieb abtropfen lassen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C



2 Zubereiten:

Pfirsiche, Crème fraîche Kräuter und Tomatenmark in einen Rührbecher geben und mit einem Pürierstab pürieren. Soße mit Chiliflocken, Curry und Sojasoße würzen. Jede Scheibe Frühstücksspeck der Länge nach halbieren, Hähnchenstücke damit umwickeln und je 4 Stück auf einen Holzspieß spießen. Die Spieße in eine flache Schale legen und 1/3 der Soße darauf verteilen. Spieße wenden, so dass überall Soße ist, und etwa 30 Min. marinieren.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

- 3** Die Spieße etwa 10 Min. von allen Seiten grillen. Übrige Soße mit den Kapern verrühren und mit den Spießen servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn keine Grillsaison ist, können Sie die Spieße auch in einer Pfanne braten, dann etwas Speiseöl zugeben.
- Dazu passt frisches Baguette, Reis oder Nudeln.

