

Grillspieße mit Huhn und Gemüse

Hauptspeise

Gartenparty

Geflügelgerichte

Grillen

Sommer

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Im ersten Schritt das Hühnerfilet in 1,5x1,5 cm große Würfel schneiden. Dann die Paprika und Zucchini waschen und in 1,5x1,5 cm große Würfel schneiden. Die Champignons mit einem Handtuch abwischen und halbieren. Das Fleisch und das Gemüse in eine Schüssel geben, die Kotányi Grill Geflügel Gewürzmischung und das Öl hinzufügen. Dann alles mischen und aufspießen.

Nun eine Grillpfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die vorbereiteten Spieße in die Pfanne legen und 12-15 Minuten grillen, dabei gelegentlich wenden. In dieser Zeit die Gurke und die Kirschtomaten waschen. Die Gurke in Scheiben schneiden und die Kirschtomaten halbieren. Die rote Zwiebel schälen, halbieren und in Halbmonde schneiden.

Schneide auch den Fetakäse in Würfel. Das vorbereitete Gemüse und den Fetakäse in eine große Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer, Öl und Balsamico-Creme würzen und gut vermischen. Die Spieße vom Herd nehmen und mit dem vorbereiteten Salat servieren.



Zutaten

2 EL Olivenöl

200 g rote Paprika

300 g Zucchini

150 g Champignons

2 EL Öl

1/2 Pkg. Kotányi Grill
Geflügel

Für den Salat:

1 Gurke

250 g Cherrytomaten

1 rote Zwiebel

100 g Fetakäse

1 EL Olivenöl

1 EL Aceto de Balsamico
Creme

1 Prise Kotányi Meersalz
jodiert, grob

1 Prise Kotányi Pfeffer
schwarz, ganz