



Griechische Hühnerspieße mit Green Goddess Sauce

🕒 40–50 Min   

Zubereitung

- 1 Zuerst die Green Goddess Sauce zubereiten. Dafür alle Zutaten mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP: Falls die Sauce zu dick ist, einfach ein bisschen mehr Wasser hinzugeben.

- 2 Nun die Spieße vorbereiten. Dafür das Olivenöl mit der Gyros Gewürzmischung in einer Schale verrühren und ziehen lassen. Den Feta zerbröseln, Paprika, Zwiebel und Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden.
- 3 Anschließend auch das Hühnerfilet in mundgerechte Stücke schneiden und in der Marinade für 15 Minuten ziehen lassen. Dann das Fleisch abwechselnd mit dem Gemüse auf Holzspieße aufspießen.
- 4 Zum Schluss die Spieße in einer Pfanne braten, mit dem Feta bestreuen und mit dem Dressing servieren.

TIPP: Perfekt dazu passt jedes Kräuterbaguette oder Grillbrot sowie Folienkartoffeln.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für die Hühnerspieße

600 g	Hühnerbrustfilet
1 TL	Zitronenzeste
1 Stk.	Rote Zwiebel
1 Stk.	Gelbe Paprika
1 Stk.	Zucchini
2 EL	Olivenöl
2 EL	♦ Griechische Küche Gyros Gewürzzubereitung

Für die Green Goddess Sauce

40 ml	Olivenöl
60 ml	Tahini
3 EL	Frischer Limettensaft
2 Stk.	Gepresste Knoblauchzehen
1 TL	Senf
2 TL	Ahornsirup
30 g	Frische Kräuter (Basilikum, Dille, Minze)
1 handvoll	Babyspinat
20 ml	Wasser
2 EL	♦ Tsatsiki Gewürzmischung
1 Prise	♦ Pfeffer bunt ganz
1 Prise	♦ Meersalz jodiert fein
200 g	Feta

