



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 mit den Händen zerbröseln, Paprika, Zwiebel und Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden.
- 3 Anschließend 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 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für die Hühnerspieße

500 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 Gewürzzubereitung
1 Prise	♦ Pfeffer bunt ganz
1 Prise	♦ Meersalz jodiert fein
200 g	Feta

