



Grillspieße mit Huhn und Gemüse

🕒 25–35 Min   

Zubereitung

- 1 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.
- 2 Nun eine Grillpfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die vorbereiteten Spieße in die Pfanne legen und 12-15 Minuten grillen, dabei gelegentlich wenden.
- 3 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.
- 4 Die Spieße vom Herd nehmen und mit dem vorbereiteten Salat servieren.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

2 EL	Olivenöl
200 g	Rote Paprika
300 g	Zucchini
150 g	Champignons
2 EL	Öl
0.5 Pkg.	♦ Grill Geflügel

Für den Salat:

1 Stk.	Gurke
250 g	Cherrytomaten
1 Stk.	Rote Zwiebel
100 g	Fetakäse
1 EL	Olivenöl
1 EL	Aceto de Balsamico Creme
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz

