

# Zitronen-Hähnchen-Spieße



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 4 Frühlingszwiebeln
- 2 Zitronen (heiß gewaschen)
- 4 EL Olivenöl, 1 TL Curry, 1 TL Honig
- 
- 1 Knoblauchzehe, 100 g Joghurt, 2 EL Crème fraîche, Salz, Pfeffer
- Brot nach Wahl

## ZUBEREITUNG:

1. Das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden und mit Olivenöl, Honig, Curry, Salz und Pfeffer marinieren – mindestens eine Stunde ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Grill vorheizen und die Frühlingszwiebeln und Zitronen ebenfalls in Stücke schneiden.
3. Den Joghurt mit Crème fraîche und einer gepressten Knoblauchzehe ver-

- feinern und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Beiseitestellen und ziehen lassen.
- 4. Anschließend das Fleisch abwechselnd mit Frühlingszwiebel- und Zitronenstücken aufspießen und ringsherum für 4–5 Minuten grillen.
- 5. Das gewünschte Brot ebenfalls dazulegen und kurz mitgrillen.