



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Asiatische Hähnchenspieße



Einkaufsliste:





Hähnchenbrustfilet, frisch, 2 Stück
Tandooripaste, fertig aus der Tube
Joghurt, 10 %, 250 ml
Sesamöl
Salz
Chiliflocken
Korianderblättchen



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Asiatische Hähnchenspieße

	 <p>einfach / schnell preiswert</p>
 <p>kalt servieren</p>	 <p>warm servieren</p>
	 <p><i>Party food</i></p>

Vorbereitung:

- Hähnchenbrüste parieren (von Sehnen und Haut,... befreien),
- in mundgerechte Würfel schneiden (ca. 2 cm),
- Joghurt mit der Tandooripaste vermischen und
- die Hähnchenwürfel darin ca. 1 Std. im Kühlschrank marinieren,
- anschließend mit Küchenkrepp trocken tupfen

Zubereitung:

- Hähnchenwürfel auf längere Bambusspieße stecken und
- in einer beschichteten Pfanne in Sesamöl von allen Seiten kross anbraten,
- mit Salz und Chiliflocken bestreuen,
- halbhohe Gläser mit verschiedenen Dips ca. 2 cm hoch befüllen,
- die Hähnchenspieße reinstellen und mit Koriander dekorieren

Tipps:

- Als „Dip“ eignen sich u.a.: Limone-Dill-Dip, Meerrettichdip, Senfdip, Erdnusssauce, Tomatenpesto und Tzatziki.
- Schaut einfach in unsere Rezepte.
- Die Hähnchenspieße schmecken auch kalt sehr gut (dann ist die Vorbereitung für euch auch einfacher).

Dazu schmeckt:

- ein fruchtiger Weissburgunder aus der Pfalz.