

Grillspieße mit Marinade



Für die Marinade Ajvar und Öl mit Knoblauch, Chili und Gewürzen in einer Schüssel mischen. Zum Schluss einen Spritzer Zitronensaft zugeben. Das Hähnchenfleisch in grobe Stücke schneiden und darin wenigstens 2 Stunden marinieren.

Nun die Spieße vorbereiten. Zucchini waschen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Champignons putzen und halbieren. Zwiebel abziehen und grob nach Bedarf teilen.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nun 4 Edelstahlspieße abwechselnd bestücken: Zwiebel, Pilze, Hähnchen, Zucchini. Von jeder Zutat sollten 3 Teile darauf passen.

Die restliche Marinade in eine Auflaufform geben, die Spieße zum Abtropfen darüber platzieren und für 25 - 30 Minuten in den heißen Backofen geben. Die letzten 5 Minuten das Brot in die Marinade in der Auflaufform geben und kurz mitrösten.

Zutaten für 2 Portionen:

400 g Hähnchenbrustfilet(s)

½ Zucchini

6 Champignons

1 m.-große Zwiebel(n)

Für die Marinade:

1 Zehe/n Knoblauch, fein gehackt

1 Chilischote(n), fein gehackt

4 TL Ajvar

3 EL Olivenöl zum Braten

1 TL Paprikapulver, edelsüß

1 Prise(n) Rosmarin

1 Spritzer Zitronensaft

B. Meersalz, grobes

B. Pfeffer

B. Brot