

Teriyaki-Hähnchen-Spieße

Für 3 Portionen:

700 g Hähnchenfilet	Teriyakisauce	3 Zwiebeln
3 EL Öl	1 Paprika (rot)	1 Paprika (gelb)
Salz, Pfeffer	Knoblauchgranulat	Paprikapulver, rot

Das Hühnerfleisch, die Zwiebel und die Paprika klein schneiden und dann auf die Spieße stecken. Anschließend die Spieße mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Paprikapulver würzen und in einer Pfanne mit heißem Öl anbraten.

Kurz vor dem Herausnehmen noch einmal stark erhitzen und mit der Teriyakysauce ablöschen, so dass die Sauce mit den Spießen verschmilzt.

NN am 01. August 2022