Hähnchenspieße

Diese köstlichen Spieße sind eine schmackhafte Mischung aus süß und herzhaft. Sie lassen sich sowohl in der Pfanne als auch auf dem Grill zubereiten.

Zutaten
für 8 Stück

- 2 Hähnchenfilets
- 1 Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 2 El Senf mit Honig*
- 2 El Olivenöl*
- 1 Tl Himalaya Gewürz*
- 8 Datteln*

Produkte aus dem El Puente-Sortiment sind mit einem Sternchen markiert.

Zubereitung

Die Hähnchenfilets waschen, trocken tupfen und quer halbieren. Unter Frischhaltefolie plattklopfen und nochmals längs halbieren. Die Marinade aus dem Saft einer Zitrone, einer gepressten Knoblauchzehe, dem Senf mit Honig, dem Olivenöl und der Himalaya Kräuter-Gewürzmischung von unserem Handelspartner Purna Kalash Traders herstellen. Fleisch mit der Marinade vermengen und mindestens eine Stunde kalt stellen. In der Zwischenzeit die Datteln entsteinen. Fleisch aus der Marinade nehmen, eine Dattel auf jeden Fleischstreifen legen, einrollen und mit Zahnstochern feststecken. Auf dem Grill oder in der Pfanne von allen Seiten anbraten. *Guten Appetit!*

Tipp:
Diese Röllchen schmecken auch kalt ganz hervorragend.

EL PUENTE GmbH
Die Fair Trade Pioniere
Lise-Meitner-Straße 9
31171 Nordstemmen
Telefon: 05069 / 3489-0
E-Mail: info@el-puente.de
www.el-puente.de