

Raffinierte Geflügel-Garnelen-Spieße

Zubereitungszeit **20 Minuten**

Kalorien pro Portion **288**



Zutaten für 4 Personen

Für die Spieße:

200 g küchenfertige Garnelen (ohne Schale)
400 g Hähnchenbrustfilets
4 Rosmarinzwige
1 Chilischote
3 EL Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch
2 EL Olivenöl

250 g Joghurt
frisch gemahlener Pfeffer

Für den Dip:

2 Frühlingszwiebeln
4 EL Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch

Zubereitung:

1. Garnelen und Hähnchenbrustfilet waschen und trocken tupfen. Hähnchenbrustfilet in ca. 2x2 cm große Würfel schneiden. Garnelen und Hähnchenbrustwürfel mittig mit einem Metallspieß durchstechen.
2. Rosmarinzwige waschen, Hähnchenbrustwürfel und Garnelen abwechselnd auf die Rosmarinzwige reihen.
3. Chilischote der Länge nach halbieren, Kerne entfernen, Schote waschen und in kleine Würfel schneiden.
4. Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch, Olivenöl und Chilischote verrühren, Spieße damit einstreichen und ca. 10-15 Minuten auf einer Aluschale grillen.
5. **Für den Dip:** Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Joghurt mit Teriyaki Marinade & Sauce, Ajvar und Frühlingszwiebeln verrühren, mit Pfeffer abschmecken und mit den Spießen servieren.

Guten Appetit!