WUNDERDRESSING TOMATE-BASILIKUM

# Hähnchenspieße mit Paprika und Zucchini

BBQ · Geflügel

FÜR 2 Portionen ZEIT 30 Minuten

bei Holzspießen zzgl. 30 Min. Einweichzeit



## Zutaten

- 2 Hähnchenbrustfilets (je ca. 180 g)
- 1 rote Paprika (ca. 200 g)
- 1 kleine Zucchini (ca. 200 g)
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Wunderdressing Tomate-Basilikum

**Tipp:** Vor dem Servieren mit frischem Basilikum bestreuen.

## Zubereitung

1. Hähnchenbrustfilets trocken tupfen und in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Paprika waschen, entkernen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Zucchini waschen, die Enden abschneiden und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, Zwiebel schälen und in Spalten schneiden.
2. Hähnchen und Gemüse abwechselnd auf 4 lange Grillspieße stecken (Holzspieße vorher ca. 30 Minuten in Wasser legen). Spieße rundum dünn mit Olivenöl bepinseln, salzen und pfeffern.
3. Grill oder Grillpfanne auf mittlere bis starke Hitze vorheizen. Spieße unter regelmäßigem Wenden ca. 10–12 Minuten grillen, bis das Hähnchen vollständig durchgegart ist (Kerntemperatur mind. 72 °C, innen nicht mehr rosa).
4. Hitze reduzieren (auf dem Holzkohlegrill die Spieße an den Rand legen). Wunderdressing kräftig schütteln, die Spieße mit einem sauberen Pinsel rundum sehr dünn mit ca. 1 EL Dressing bepinseln und nur noch 30–60 Sekunden grillen – nicht länger, da das Dressing schnell karamellisiert und verbrennt.
5. Spieße anrichten und das restliche Dressing (ca. 2 EL) frisch darüberträufeln.

DAZU PASST

Wunderdressing TOMATEN-BASILIKUM mit Oreganoöl

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

**world-of-wunder.de**