



Hähnchenspieße mit gegrilltem Pfirsich

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Hähnchenbrustfilets	600 g
Pfirsiche	4 St.
Sonnenblumenöl	4 EL
Chili, gemahlen	0.5 TL
Kreuzkümmel	0.5 TL
Salz	
Brauner Zucker	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Grill

1. Hähnchen waschen, trocken tupfen und würfeln. Pfirsiche ebenfalls waschen, halbieren, entsteinen und vierteln.
2. In einer Schüssel Öl mit Chili, Kreuzkümmel, Salz und Zucker verrühren und Hähnchen und Pfirsiche in die Marinade geben.
3. Abwechselnd auf Spieße stecken und auf einem heißen Grill rundherum ca. 10 Min. grillen. Hähnchenspieße mit gegrilltem Pfirsich servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst die Spieße auch in der Pfanne braten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	412 kcal
Kohlenhydrate	19 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	23 g