



HÜHNCHEN-SATÉ-SPIESS

auf Zitronengras-Stängel

ZUTATEN

- 4 Hühnerschnitzel
- 2 EL Rote Currypaste (mild)
- ½ Dose Kokosmilch
- ½ TL Ingwer klein gehackt
- 1 Knoblauchzehe gehackt
- 1 TL Tandoori Gewürzmischung
- 1 TL Grillhähnchengewürz
- 1 TL Limettensaft und Abrieb einer ½ halber Limette

Zubereitung

1. Aus den Zutaten eine Marinade mischen, und die Schnitzel in Streifen schneiden und mind. 1 Stunde einige Zeit marinieren.
2. Zitronengrasstängel leicht klopfen und anspitzen
3. Wellig die Streifen aufspießen
4. Auf direkter Hitze (220 Grad) kurz grillen
5. Mit Erdnuss Soße anrichten.