

HÄHNCHEN-BRUSTFILET SPIESSE „PIRI PIRI“ MIT GEGRILLTER PAPRIKA UND MOJO VERDE

Zutaten (10 Portionen):

Für die Hähnchen-Spieße:

ca. 10 Piri Piri-Schoten aus dem Glas
70 ml Olivenöl
10 **HANNA Hähnchen-Brustfilet Spieße ca. 175 g,**
Artikel-Nr. 1039004

Für die Spitzpaprika vom Grill:

10 rote Spitzpaprikaschoten
(à ca. 120 g, halbiert, entkernt)
20 ml Pflanzenöl
grobes Meersalz

Für die Mojo Verde:

2 Bund Blatt Petersilie (grob gehackt)
1 Bund Koriander (grob gehackt)
100 g grüne Paprikaschote (gewürfelt)
20 g Knoblauch (gehackt)
5 g grüne Chilischote (gehackt)
15 ml Sherryessig
200 ml Olivenöl
Salz

Zubereitung:

1. Piri Piri-Schoten und Olivenöl pürieren. Hähnchen-Brustfilet Spieße dünn mit dem Piri Piri-Öl bestreichen und auf ein GN-Grillblech legen. Spitzpaprika ebenfalls auf ein GN-Grillblech geben und dünn mit Öl bestreichen. Hähnchen-Spieße im vorgeheizten Kombidämpfer bei 180 °C Heißluft 19 - 21 Minuten zubereiten (alternativ ist auch die Zubereitung auf dem Grill möglich). Die Spitzpaprika nach 7 Minuten mit in den Kombidämpfer geben und anschließend mit grobem Meersalz bestreuen.
2. Für die Mojo-Verde alle Zutaten in einen Mixer geben, pürieren und mit Salz abschmecken.
3. Je 1 Hähnchen-Spieß mit 2 halben Spitzpaprikaschoten und etwas Mojo Verde auf Teller anrichten und nach Wunsch mit geröstetem Weißbrot servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Nährwerte (pro Portion):

Energie: 1934 kJ / 460 kcal
Eiweiß: 38,4 g
Fett: 31,3 g
Kohlenhydrate: 6,5 g
BE: 0,5

