


Hähnchenspieß mit Birnen-Joghurt-Dip

 ca. 35 Minuten

 für 4 Portionen



Zutaten

400 g Hähnchenbrustfilet	je 1 rote und gelbe Paprikaschote
200 g Champignons	
2 EL Olivenöl	2 EL Grafschafter Obstwiese Birne
Salz, frisch gemahlener Pfeffer	2 EL Sojasauce
150 g Quark	100 g Joghurt
Salz, frisch gemahlener Pfeffer	1-2 TL Grafschafter Obstwiese Birne
	1 reife Birne

Zubereitung

Elektro-Backofen auf 240 Grad vorheizen. Hähnchenbrustfilet waschen und trocken tupfen. Paprikaschoten halbieren, putzen waschen und mit der Hähnchenbrust in ca. 2x2 cm große Würfel schneiden. Champignons evtl. waschen, putzen und mit Hähnchenbrust- und Paprikaschotenwürfel auf Spieße reihen. Für die Marinade alle Zutaten verrühren, die Spieße damit bestreichen, auf ein mit Alufolie ausgelegtes Grillrost legen und ca. 6-10 Minuten grillen, dabei gelegentlich wenden.

Für den Dip Joghurt, Quark und Graftschafter Obstwiese Birne verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Birne waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, die Birne in kleine Würfel schneiden und unter den Dip mischen. Spieße mit dem Dip und nach Wunsch mit knusprigem Baguette servieren.

kj/kcal: 1352 / 323