

# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



## Piraten-Spieße

Zutaten für 4 Personen:	
400 g Hähnchenfilet	½ halbe Salatgurke
3 Esslöffel Senf	400 g Sahnequark
3 Esslöffel Honig	Milch, Öl
Salz, Pfeffer	Kräuter

### Zubereitung:

Schneiden Sie die Hähnchenbrust in schräge Streifen und stecken die auf Holzspieße.

Verrühren Sie Senf, Honig mit Salz und Pfeffer zu einer Marinade und bestreichen die Hähnchenbrust damit.

Würfeln Sie geschälte Salatgurke in fein, verrühren die mit Sahnequark, Salz, Pfeffer und frischen Kräutern.

Braten Sie die Hähnchenspieße in einer beschichteten Pfanne mit ein wenig Öl Goldbraun.

Servieren Sie die Piratenspieße schön dekoriert auf Tellern, den Gurken-Quarkdip in einer Glasschale mit auf den Teller stellen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer