



# KNOBI CHICKEN SPIESSE



## ZUTATEN:

- 500 g Hähnchenbrust
- 1 Metzgerzwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 50 g Parmesan
- etwas BBQ Sauce
- etwas Salz, Pfeffer und geräuchertes Paprikaplv.
- 1 Mikroplane
- 5 Spieße

## ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel wird geviertelt und dann vorsichtig auseinander genommen. Die Hähnchenbrust schneidest Du von der Größe her in essbare Würfel und diese marinierst Du nun in einer Schüssel mit der BBQ Sauce, dem Salz, dem Pfeffer und dem Paprikapulver.

Dann steckst Du abwechselnd die Hähnchenbrust und die Zwiebel auf die Spieße und grillst sie indirekt von allen Seiten für etwa 12-15 Minuten auf dem Grill an.

In den letzten 2 bis 3 Minuten reibst Du mit der Mikroplane den Knoblauch schön fein und verteilst ihn auf die Spieße. Ebenso reibst Du nun noch den Parmesan darüber. Sobald er leicht geschmolzen ist, sind die Knoblauch Parmesan Hähnchenspieße fertig. Passend hierzu sei Dir unser Mango Dip zu empfehlen.

hier gehts zum Video



Instagram



Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.