

>> Papaya- Hähnchen-Spieß <<

Zutaten (für 4 Personen)

350 g Hähnchenbrustfilets
1 Knoblauchzehe
4 EL Sojasauce
2 EL Balsamico
2 TL Olivenöl
Salz und Pfeffer
2 reife Papaya
2 rote Zwiebeln
Holzspieße

Zubereitung

Hähnchenbrustfilets in Würfel schneiden. Knoblauch zerdrücken und mit Sojasauce, Balsamico, Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer verrühren.

Die Hähnchenwürfel ca. 1 Stunde marinieren.

Papaya waschen und entkernen. Dann grob würfeln.

Zwiebel enthäuten und in Spalten schneiden.

Die Holzspieße ca. 1 Stunde wässern, damit diese nicht so schnell beim Grillen verbrennen.

Die marinierten Hähnchenwürfel, die Papaya-Würfel und die Zwiebel auf den Spieß stecken.

Dann sind die Spieße fertig für den Grill !

