

## >> Hähnchen- Thymian-Spieß <<

*Zutaten (für 4 Personen)*

300 g Hähnchenbrustfilets  
2 Zweige Thymian  
3-4 Scheiben durchwachsener Speck  
grobes Meersalz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Holzspieße

### **Zubereitung**

Die Hähnchenbrustfilets in Würfel schneiden. Die Thymianblättchen abzupfen und fein hacken. Die Speckscheiben halbieren.

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

Jede Speckscheibe mit Thymian bestreuen und je einen Hähnchenwürfel damit umwickeln. Umwickelte Würfel auf den Holzspieß stecken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Spieße gleichmäßig anbraten und genießen.

