Bunte, griechische Hühner-Paprika-Spieße mit Tsatsiki

Kategorien: Dips, Geflügelgerichte
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

450 g Hühnerbrustfilets
1 roter Paprika
1 gelber Paprika (etwa 170 g pro Paprika)
3 Schaschlikspieße
1 Beutel (z.B. Knorr) Basis für Gyros
2 EL Olivenöl
1 Salatgurke (550 g)
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote
1/2 Becher Schlagobers oder Rama Cremefine zum verfeinern
Salz

Zubereitung

Hühnerbrust und Paprikas in 2 x 2 cm große Würfel schneiden.
Abwechselnd Hühnerbrust und Paprika auf die Spieße stecken.
Mit der Basis für Gyros würzen.
In der Pfanne mit dem Olivenöl beidseitig langsam braten.

Für das Tsatsiki die Gurken schälen, raffeln, salzen und kurz stehen lassen.
Anschließend Gurke gut ausdrücken, sodaß keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.
Mit den gepreßten Knoblauchzehen, der gehackten Chilischote und dem Schlagobers vermischen.

Die Spieße auf Teller anrichten und das Tsatsiki servieren.