



# FRUCHTIGER HÄHNCHENSPIESS MIT GEFÜLLTER SNACKPAPRIKA



35 Min.



mit Fleisch

## Zutaten 4 Portionen

150 g	Mangofruchtfleisch, in 2 cm großen Würfeln
400 g	Hähnchenbrustfilet, in 3 cm großen Würfeln
ein paar	Holzspieße
1 Packung(en)	Petrella Peppasweet (á 125 g)
etwas	Kreuzkümmel, gemahlen
etwas	frischer Thymian, gehackt
250 g	Snackpaprika(s), halbiert und entkernt
ein	Spritzbeutel
etwas	Salz
10 ml	Pflanzenöl + etwas mehr für das Blech
etwas	Sesamöl, geröstet
10 g	Honig
15 ml	Sojasauce
70 ml	Balsamicoessig
150 g	Pflücksalatmischung
250 g	Fladenbrot
ein paar	Chilifäden

## Petrella Produkte



Petrella Peppasweet



# FRUCHTIGER HÄHNCHENSPIESS MIT GEFÜLLTER SNACKPAPRIKA



35 Min.



mit Fleisch

## So wird's gemacht

1. Mango- und Hähnchenbrustfiletwürfel abwechselnd auf Spieße stecken.
2. Petrella Peppasweet mit Kreuzkümmel und Thymian verrühren. Snackpaprikahälften salzen und die Petrella-Creme mit Hilfe des Spritzbeutels einfüllen. Paprikahälften auf geölte Bleche setzen und im vorgeheizten Ofen oder Kombidämpfer bei 200 °C Heißluft ca. 10–12 Minuten backen.
3. Hähnchenspieße salzen und in einer Mischung aus Pflanzen- und Sesamöl ca. 6–8 Minuten braten. Honig zugeben und Spieße darin ca. 1 Minute bei mittlerer Hitze glacieren. Mit Sojasauce ablöschen und nochmals ca. 1–2 Minuten reduzieren lassen.
4. Balsamicoessig über die Salatmischung geben und zusammen mit den fruchtigen Hähnchenspießen, Snackpaprika und Fladenbrotecken anrichten. Chilifäden über die Snackpaprika streuen und servieren.