

Fruchtiger Hähnchenspieß mit gefüllter Snackpaprika

40 Minuten

Zutaten

(Für 10 Personen) 400 g Mangofruchtfleisch in 2-cm-Würfeln, 1,2 kg Hähnchenbrustfilet, in 3-cm-Würfeln, 500 g Petrella Peppasweet, 2 g Kreuzkümmel, gemahlen, 6 g frischer Thymian, gehackt, 800 g Snackpaprika (ca. 25 Stück), halbiert, entkernt, Salz, 30 ml Pflanzenöl, 10 ml Sesamöl, geröstet, 30 g Honig, 40 ml Sojasauce, 200 ml Balsamicodressing (Convenience), 500 g Pflücksalatmischung, 750 g Fladenbrot, 0,5 g Chilifäden, Außerdem: Spritzbeutel, 10 Holzspieße Öl für Bleche



So wird's gemacht

- Mango- und Hähnchenbrustfiletwürfel abwechselnd auf Spieße stecken. Petrella Peppasweet mit Kreuzkümmel und Thymian verrühren. Snackpaprikahälften salzen und Creme mit Hilfe eines Spritzbeutels einfüllen. Paprikahälften auf geölte Bleche setzen und im vorgeheizten Ofen oder Kombidämpfer bei 200 °C Heißluft ca. 10–12 Minuten backen.
- 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.
- Dressing über den Salat geben und zusammen mit fruchtigen Hähnchenspieße, Snackpaprika und Fladenbrotecken anrichten. Chilifäden über die Snackpaprika streuen und servieren.