



Gesamtzeit: 2 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Tandoori Masala Hühnchenspieße

Tandoori Masala Hühnchenspieße

125 g Sabita Tandoori Masala Paste

210 g Knoblauch Pickle

800 g Hühnerbrust ohne Haut

2 Zwiebel

1 Paprika, rot

1 Paprika, gelb

5 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

150 g Joghurt (10%)

Etwas Salz & Pfeffer

Tandoori Masala Hühnchenspieße

1.

Die Hühnerbrust in grobe Würfel schneiden. Paprika und Zwiebel in etwa gleich große Stücke portionieren wie das Fleisch.

Hühnerbrust mit 3 El Olivenöl, Joghurt und der Masala Paste marinieren, mit einer Prise Salz und Pfeffer

bestreuen. Danach die Gemüse unterheben und für 1 Stunde kaltstellen.

Danach Fleisch und Gemüse im Wechsel aufspießen. Im restlichen Olivenöl anbraten und bei 180 Grad im Ofen garen, oder auf offenem Feuer (Grill) garen.

Knoblauch Pickle in einer Pfanne erwärmen, oder kalt dazu geben. Reis oder Chapati reichen.