



Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Tandoori Hähnchenspieße

Tandoori Hähnchenspieße

400 g Hähnchenfilet

40 g Sabita Tandoori Masala Paste

4 Stück(e) Holzspieße

20 ml Lien Ying Erdnuss Öl geröstet

3 Esslöffel Wasser

200 ml Sabita Butter Chicken Simmer Sauce

150 g Salatmischung

1 Packung Pappadum Chips

Etwas Honig-Senf Dressing

Tandoori Hähnchenspieße

1.

Hähnchenfilet vierteln und in einer Schüssel mit der Tandoori Masala Paste vermengen.

Das marinierte Hähnchenfilet auf die Holzspieße stecken und in einer Pfanne mit Erdnussöl kurz scharf anbraten und unter Wenden bei mittlere Hitze durchgaren.

Währenddessen Butter Chicken Simmer Sauce mit 3 EL Wasser in einem Topf erwärmen – nicht kochen lassen.

Simmer-Sauce über die Hähnchenspieße geben und zusammen mit Salat und Chips servieren.