

Brezen-Hähnchen-Spieße

5-6 TK Brezen
3 Hähnchenbrustfilets (600 g)
Marinade:
50 g Olivenöl
1,5 EL Paprikapulver scharf
1 EL Gyrosgewürz
1 TL Kräuter der Provence
1 TL Salz



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Alle Zutaten für die Marinade in der Nixe miteinander vermischen.

Hähnchenbrustfilets in kleine Würfel schneiden und zur Marinade geben, alles gut vermischen und **ca. 30 min.** ziehen lassen

In der Zwischenzeit die tiefgefrorenen Brezen auf einem Backpapier auftauen lassen.

Brezen entknoten und vorsichtig an den dicksten Stellen etwas in die Länge ziehen. Jetzt den Anfang eines Brezenstrangs auf einen Schaschlikspieß stecken und dann wellenförmig abwechselnd abgetropfte Fleischwürfel aufstecken und wieder mit dem Teig in Wellen um die Fleischstücke aufspießen.

Spieße auf dem Ofenzauberer verteilen. Mit der restlichen Marinade bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei **230 Grad Ober-/Unterhitze** in der untersten Schiene **ca. 20-25 min** backen. Als Beilage kann man z. B. Zaziki servieren.