



ORANGEN-HÄHNCHEN-SPIEß

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 500 g halbes Hähnchenfilet
- 2 Orangen
- 6 Zweige Rosmarin
- 2 Chilischoten
- 4 EL flüssiger Honig
- 10 EL Olivenöl
- 3 rote Zwiebeln
- Salz



Das Hähnchenfilet würfeln. Die Orangen in Stücke und die Zwiebeln in Spalten schneiden. Abwechselnd auf die Spieße stecken.

Den Rosmarin fein hacken, Chilischoten entkernen und fein hacken und mit dem Honig sowie dem Öl vermischen.

Spieße rundherum mit der Mischung einpinseln. Mit Salz würzen und ab auf den Grill.

