



# HÄHNCHEN-THYMIAN-SPIEß

FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

300 g	halbes Hähnchenfilet
2 Zweige	Thymian
3-4 Scheiben	durchwachsener Speck
	grobes Meersalz
	frisch gemahlener Pfeffer
	Holzspieße



Das Hähnchenfilet in Würfel schneiden. Die Thymianblättchen abzupfen und fein hacken. Die Speckscheiben halbieren.

Die Holzspieße ca. 1 Stunde wässern, damit diese nicht so schnell beim Grillen verbrennen.

Jede Speckscheibe mit Thymian bestreuen und je einen Hähnchenwürfel damit umwickeln. Umwickelte Würfel auf den Holzspieß stecken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Spieße gleichmäßig anbraten und genießen.

