

PAPAYA-HÄHNCHEN-SPIEß

FÜR 4 PERSONEN



ZUTATEN

- 350 g Hähnchenfilet
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Sojasoße
- 2 EL Balsamico-Essig
- 2 TL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 2 reife Papayas
- 2 rote Zwiebeln
- Holzspieße

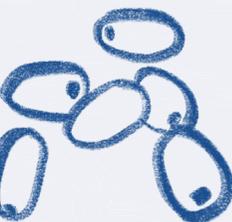
Das Hähnchenfilet in Würfel schneiden. Knoblauch zerdrücken und mit Sojasoße, Balsamico-Essig, Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer verrühren.

Die Hähnchenwürfel ca. 1 Stunde marinieren.
Papayas waschen und entkernen. Dann grob würfeln.
Zwiebel enthäuten und in Spalten schneiden.

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

Die marinierten Hähnchenwürfel, die Papayawürfel und die Zwiebel auf den Spieß stecken.

Dann sind die Spieße fertig für den Grill!



Borgmeier 
Frischgeflügel