

Hähnchen-Souflaki

Für 4 Portionen

4 Hähnchenschenkel (TK)	2 EL Paprikapulver	2 EL Oregano
1 EL Pfeffer	1 EL Senf	1 Zitrone, Saft
5 EL Olivenöl	Salz	

Die Hähnchenschenkel auftauen, filetieren und in Stücke schneiden. In einer Schüssel sämtliche Zutaten miteinander vermengen. Das Fleisch in der Mischung marinieren, für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Hähnchenstücke leicht plattieren, auf hölzerne Grillspieße platt aufspießen und auf dem Grill (im Backofen oder in der Pfanne) von beiden Seiten grillen.

Serviervorschlag:

Klein geschnittene Tomaten, Gurken und Blattsalat auf einer gegrillten Pita-Brotscheibe verteilen, Souflaki darauflegen und mit 2 EL Joghurt servieren.

NN am 02. November 2020