



Hähnchenspieße MIT PAPRIKA

4 PERSONEN



CA. 30 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

4 Hähnchenbrüste
3 Paprika (rot und gelb)
1 BE **Bayernland Joghurt**
2 Knoblauchzehen
1 TL Paprikapulver
½ TL Salz
1 TL Pfeffer
3 EL Olivenöl
Reis (nach Belieben)

ZUBEREITUNG

1. Das Hähnchenfleisch in kleine Stücke schneiden.
2. Die Knoblauchzehen pressen. Mit dem Joghurt, dem Paprikapulver, dem Salz, dem Pfeffer und dem Olivenöl vermengen.
3. Das Fleisch dazu geben und in einem geschlossenen Gefäß 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.
4. Am nächsten Tag die Paprika klein schneiden und mit dem Fleisch auf einen Holzspieß stecken.
5. Anschließend auf dem Grill oder in der Pfanne braten.
6. Dazu kann nach Belieben Reis serviert werden.

Guten Appetit!

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER
ZUSAMMENARBEIT MIT [WWW.ESSEN-MIT-
LIEBE.COM](http://WWW.ESSEN-MIT-LIEBE.COM)



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV