



## Hähnchenspieße mit Paprika

Grillfans aufgepasst. Dieses leckere Rezept lässt sich wunderbar in der Pfanne zubereiten und ist eine tolle Alternative zum Grillen bei eisigen Temperaturen. Die Marinade aus Bayernland Joghurt und Gewürzen macht das Fleisch besonders zart und saftig. Als Beilage zu den Hähnchenspießen passt Reis hervorragend.



Einfach



Zubereitung (ohne Ruhezeit): 30 Min.

# Zutaten

## Portionen: 4

- 4 Hähnchenbrüste
- 3 Paprika (rot und gelb)
- 1 Be. Bayernland Joghurt
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Paprikapulver
- 0.50 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- nach Belieben Reis

# Zubereitung

## Schritt 1/5

Das Hähnchenfleisch in kleine Stücke schneiden.

## Schritt 2/5

Die Knoblauchzehen pressen. Mit dem Joghurt, dem Paprikapulver, dem Salz, dem Pfeffer und dem Olivenöl vermengen.

## Schritt 3/5

Das Fleisch dazu geben und in einem geschlossenen Gefäß 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

## Schritt 4/5

Am nächsten Tag die Paprika klein schneiden und mit dem Fleisch auf einen Holzspieß stecken.

## Schritt 5/5

Anschließend auf dem Grill oder in der Pfanne braten.