

EIN SPIESSCHEN LIEBE

Ein Volltreffer für die Geschmacksknospen, der direkt ins Herz geht! Da fragt man sich, warum Amor noch weiter Pfeile anstatt köstlicher Chicken-Spiesse verschießt. Dank knackiger Paprika-Stücke und THOMY Sweet-Sour mit Paprika wirst auch du diesem Rezept ewig Liebe schwören.

Zutaten

- 4 Hühnerbrüste
- 2 bunte Paprika
- 1 Fladenbrot
- Salz, Pfeffer
- Getrockneter Oregano
- Olivenöl
- Saft von 1 Zitrone
- 4 Holzspiesse
- Öl zum Braten
- THOMY Sweet-Sour mit Paprika

So geht's

1. Hühnerbrüste und Paprika in ca. 3 cm grosse Stücke schneiden und abwechselnd aufspießen.
2. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. 6–8 Minuten von beiden Seiten langsam braten oder grillen. Fertige Spiesse mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln.
3. Fladenbrot der Länge nach in 3–4 cm breite Stücke schneiden und mit Olivenöl in einer Pfanne knusprig-goldbraun rösten.
4. Mit THOMY Sweet-Sour mit Paprika servieren.



40 Minuten



4 Portionen

Du hast dich in unsere Chicken-Spiesse verliebt? Dann poste ein Pärchen-Foto von euch auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy.

