

Huhn-Paprika-Spieße mit Kräutersauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

16 kleine Perlzwiebeln, 3 Esslöffel Olivenöl, 3 entbeinte Hühnerschenkel, 100 gr Blauschimmelkäse, 0,75 rote Paprika, 125 gr neue Kartoffeln, 1 Bund Petersilie, 1 Zweig Thymian, 2 Frühlingszwiebeln, gehack, 1 Zweig Estragon, 80 ml Olivenöl, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Spiesse: Zuerst Perlzwiebeln in Öl braten, bis sie weich und goldgebräunt sind. Beiseite stellen. Die Haut von den Hühnchenteilen leicht lösen und darunter den zerdrückten Käse verteilen. Bedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Zubereitung:

Die vorbereiteten Spieße mit Öl bestreichen und im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen oder Grill von jeder Seite drei Minuten garen, abkühlen lassen.

Sauce:

Die Petersilienblätter abzupfen, mit den anderen Kräutern für die Sauce waschen, trocknen und mit den Frühlingszwiebeln im Mixer sehr fein hacken, dabei Öl langsam zugeben und würzen.

Hühnerfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und abwechselnd mit den Zwiebeln, Paprika- und Kartoffelscheiben auf Spieße stecken, ölen, salzen und pfeffern. Acht Minuten im Ofen garen, dabei umdrehen. Zusammen mit der kalten Sauce servieren.