



Hähnchenbrust-Spieße mit Paprikaschoten und Speck

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " });
```

Leicht, herzhaft-fruchtig, schnell gemacht, zum Grillen oder braten

Zutaten

- Für die Hähnchenbrust Spieße (etwa 8-10 Stück)
- 700 g Hähnchenbrust in 2,5 cm großen Würfeln (4-5 Stück pro Spieß)
- Frische kleine, Ananas, in 2,5 cm großen Würfeln
- 2 rote Paprikaschoten, entkernt, geviertelt, in 2,5 cm großen Stücken (Geht auch mit Ananas Konserve)
- 125 g magerer Speck in dünnen Scheiben
- 7 Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, in 5 cm langen Stücken gestutzt
- Für die Marinade:
 - 3 Tl Honig
 - 3 Tl scharfer Senf
 - 3 El Olivenöl
 - 1 rote Peperoni, entkernt, fein gewürfelt
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Marinade:

Schritt2

Den Honig mit dem Senf, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren, die Peperoni Würfelchen unter heben.

Schritt3

Die Spieße: Die Ananasstücke mit einer dünnen Scheibe Speck umwickeln und abwechselnd mit der Hähnchenbrust, Paprika und Frühlingszwiebeln auf einen appetitlich bunten Grillspieße stecken; vorn und hinten mit Ananas abschließen. Die Spieße mit der Marinade einstreichen und ca. 10 min. kalt stellen, durchziehen lassen. 4-5 min. auf jeder Seite bei nicht zu großer Hitze grillen.

Schritt4

Dazu schmeckt der Gekonntgekocht Curry Dip

Rezeptart: Fleischgerichte, Geflügel, Grillrezepte, Grillrezepte für Fleisch **Tags:** ananas, frühlingszwiebeln, hähnchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/haehnchenbrust-spiesse-paprikaschoten/>