

Gegrillte Chakalaka Hähnchenspieße Rezept

Portionen 2

Vorbereitung 3 Stunden

Zubereitung

25 Minuten

Dieses Rezept für gegrillte Hähnchenspieße mit einer Marinade aus einer Chakalaka Gewürzmischung ist perfekt für den Sommer.



Zutaten

- 0.5 Zitrone
- 2 TL Wasser
- 90 g Frischkäse
- [2.5 EL Wajos Chakalaka Dip](#)
- 250 g Hähnchenbrustfilet
- 1 TL Mango-Chutney
- 2 Grillspieße

Zubereitung / Anleitung

1. Zuerst den Zitronensaft auspressen, mit Wasser und dem Chakalaka Dip vermischen, kurz ziehen lassen und mit der Hälfte des Frischkäses verrühren.
2. Dann das Hähnchenbrustfilet in Stücke schneiden, mit der Marinade vermischen und für 2 – 3 Stunden ziehen lassen.
3. Schließlich auf die Grillspieße schieben und von jeder Seite 5 Minuten grillen.
4. Dann vermischen Sie den restlichen Frischkäse mit dem Chutney und 1 EL Chakalaka Gewürz (vorher kurz in etwas lauwarmem Wasser ziehen lassen) und servieren es zusammen mit den gegrillten Hähnchenspießen.