

Rezept: Mango Curry Dip mit Grillspießen á la Tee Maass

Zutaten für 15 Spieße:

500 g Hähnchenbrustfilet
1 gelbe Paprikaschote
150 g Cocktailtomaten
1 Zucchini
1 rote Zwiebel
1 TL Öl
1 TL Pasta Tomate-Kräuter Gewürz

Mango Curry Dip:

3 TL Mango Curry Dip
250 g Quark, Sour Cream oder Joghurt



Zubereitung:

1. 3 Teelöffel Mango Curry-Dip mit Joghurt anrühren (Ihr könnt auch Sour Creme oder Quark verwenden. Probiert einfach aus, welche Version euch am besten schmeckt.) Zur Seite stellen und gut durchziehen lassen.
2. Das Hähnchenbrustfilet waschen und in mundgerechte Stücke würfeln. Das Gemüse ebenfalls gründlich waschen und in ebenso große Stücke schneiden.
3. Nun die Hähnchenwürfel, Paprika, Zucchini, Tomaten und Zwiebeln in eine Schüssel geben, einen Schuss Öl sowie ungefähr einen Teelöffel Pasta Tomate-Kräuter Gewürz hinzugeben. Alles gut miteinander vermengen. Einmal abschmecken und gegebenenfalls mit dem Pasta Tomate-Kräuter Gewürz noch etwas nachwürzen.
4. Fleisch und Gemüse abwechselnd auf Holzspieße stecken.
5. Auf den heißen Grill legen und für ca. 10 Minuten unter mehrmaligen Wenden durchgaren bis alles schön braun ist.
6. Mit dem Mango-Curry Dip servieren und die Grillparty genießen. Unser Tee Maass Tipp: Die Spieße könnt ihr natürlich auch vegetarisch genießen. Ersetzt das Hähnchen einfach durch ein Gemüse eurer Wahl.