

# Nieß HÄHNCHENSPIEß

## Für Genießer *mit Avocado*

### *Portion*

- für 8 Spieße
- Zubereitung: 40 Minuten
- Wartezeit: 80 Minuten

### *Zutaten*

- Hähnchenfilet (600g)
- 1 reife Avocado
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Limette
- Buttermilch (150ml)
- Salz, Pfeffer, Zucker

### *Zubereitung*

1. Zuerst müssen wir die Avocado vorbereiten. Dafür die Avocado halbieren, danach den Kern entfernen und anschließend das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Dann noch den Knoblauch schälen, und ganz fein hacken. Nun die Buttermilch, Avocado, Knoblauch und den Limettensaft in ein Gefäß geben und fein pürieren. Nachdem wir die Marinade mit Salz, Pfeffer und Zucker abgeschmeckt haben ist sie auch schon fertig.

2. Im folgenden Schritt müssen wir die Spieße vorbereiten. Hierfür müssen wir das Fleisch in Würfel schneiden und mit der Hälfte der im ersten Schritt zubereiteten Marinade vermischen. Anschließend das Fleisch circa eine Stunde kalt stellen.

3. Nun geht es bereits ans Grillen. Hierfür einfach das Fleisch auf Holz- oder Metallspieße stecken und auf dem Grill zubereiten. Nachdem das Fleisch fertig ist einfach mit dem Rest der Marinade anrichten.

Guten Appetit!