

Hähnchen-Saté-Spieße



Zutaten

- 1 Packung Blätterteig
- 400-500 g Hähnchenfilet in ca. 32 Würfel a 2 cm
- 80 ml Sojasauce
- 2 TL Honig
- 1 TL frisch geriebenen Ingwer
- 2-3 TL Knoblauch Chips Edelschmaus®
- 1 verquirltes Ei
- je 1 EL schwarzen und weißen Sesam

- 80 g Erdnussbutter/Erdnussmus
- 20 ml Sojasauce
- 2 EL Reisessig
- 2 EL Honig
- 3-4 EL Wasser zum Glatt rühren

- 8 Holzspieße (Tipp: vorher in Wasser einlegen, dann verbrennen sie nicht im Ofen!)

Zubereitung

- Die Knoblauch Chips im Mörser zerdrücken und mit der doppelten Menge an Wasser aufquellen lassen.
- Aus der Sojasauce, Honig, Ingwer und der Hälfte des Knoblauchs eine Marinade anrühren und die Hähnchenwürfel darin ca 1 Stunde marinieren.
- In dieser Zeit aus Erdnussbutter/-mus, Sojasauce, Reisessig, restlichem Knoblauch und Honig die Sauce anrühren und mit dem Wasser glatt rühren, damit sie nicht so zäh ist.
- Ofen auf 200° O/U-Hitze aufheizen.
- Blätterteig ausrollen, einmal wie ein Buch zusammenklappen und der Breite nach in 8 Streifen schneiden.
- Nun jededn Teigstreifen abwechselnd mit den marinierten Hähnchenwürfel auf die Spieße stecken - bitte locker stecken, damit der Teig aufgehen kann.
- Spieße auf den Großen Ofenzauberer plus legen.
- Mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen.
- Im heißen Ofen ca-. 20-25 Minuten schön goldbraun backen.
- Speiße mit der Sauce zusammen anrichten

Dazu passt super der Glasnudelsalat mit Erdnussdressing!

Tipp: Wenn ihr die Knoblauch Chips von Edelschmaus® nicht habt, könnt ihr auch 2 Knoblauchzehen nehmen und diese ganz fein würfeln



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de