



## Tandoori Hähnchen Bacon Spießchen

### Zutaten:

Hähnchenrustfilet 400g

Breakfast Bacon 100g

Salatherzen 100g

Weihenstephan Naturjoghurt 20g

Kühne Enjoy Dressing 80ml

Tandooripulver 20g

rote Zwiebel 80g

Salz, Pfeffer, Zucker etwas

Öl 40ml

Tomate 80g

Paprikaschote 80g

### Zubereitung:

Tandooripulver und Joghurt vermengen.

Hähnchenfilet waschen und gut trocken tupfen. Anschließend in Würfel schneiden. Dann die Hähnchenwürfel und die Tandoorimischung vermengen. Ungefähr 30 Minuten kalt stellen.

Die Zwiebel nach dem Schälen in dünne Scheiben schneiden. Tomate waschen, putzen und ebenfalls in dünne Spalten schneiden. Paprika sowie den Salat auch putzen und waschen, dann in Streifen schneiden.

Speckscheiben in ca. 4–5 Stücke schneiden. Die Hähnchenwürfel sowie Speckstücke auf 8 Spieße verteilen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße 6–8 Minuten unter Wenden braten.

Salat, Gemüse und die Vinaigrette in einer Schüssel vermengen.

Abschließend mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Den Salat sowie die fertigen Hähnchenspieße in Gläsern anrichten und servieren.