

Poulardenbrust-Sish-Kebap für 10 Personen

Zutaten

1,5 kg Poulardenbrust
20 Stk Kirschtomaten
2 Stk Knoblauchzehen
4 Stk Rote Zwiebeln
20 Stk Schaschlikspieße

Zubereitung

Limetten auspressen und zusammen mit Oregano, Salz, Pfeffer und Kümmel vermengen. Poulardenbrust in kirschtomatengroße Würfel schneiden und ca. 3 Stunden marinieren. Die marinierte Hähnchenbrust abwechselnd mit Knoblauch, Kirschtomaten und roten Zwiebeln auf den Spieß aufspießen. Das fertige Sish-Kebap auf dem Grill oder in der Pfanne garen und genießen!