

Geflügel Rezepte

Bunte Geflügelspieße Mit Sesamkartoffeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Geflügel, Kind, Pute, Schnell

400 g Putenbrustfilet	Pfeffer
12 frische Champignons	1/2 Liter Instand - Brühe
1 Zitrone, Saft von	2 Essl. Butter, flüssige
1/2 Paprika, rote	1 kg Kartoffeln
1/2 Paprika, grüne	Sesam nach Geschmack
Salz	

Kartoffeln sauber waschen, in circa 1 cm dicke Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben. Öl, Sesam, Salz, Pfeffer, Paprika dazu geben und gut verrühren. Die Kartoffeln auf ein Backblech geben und bei 200 Grad circa 30 Minuten backen.

Hähnchenbrustfilet in gleichmäßig große Stücke schneiden. Champignon mit einem Tuch abreiben und die Stiele kürzen. Je nach Größe ganz lassen oder halbieren. Mit Zitronensaft beträufeln. Paprika putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Alle Zutaten abwechselnd auf Holzspieße stecken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brühe in einer Pfanne oder in einem weiten Topf erhitzen und die Spieße darin 20 - 25 Minuten garen. Einmal wenden.