

# Hähnchenbrustspieße

Gesamtzeit 40 Min.

### ZUTATEN

#### 4 Portion(en)

4 Hähnchenbrustfilets

ohne Haut

**3 EL** <u>Kikkoman Teriyaki</u>

Barbecuesauce Honig

**2** Rosmarinzweige

frisch gemahlener

Pfeffer

#### Für die Beilage:

**1 EL** <u>Kikkoman natürlich</u>

gebraute Sojasauce

1 EL Olivenöl2 Zucchini

4 weiße Zwiebeln

## **ZUBEREITUNG**

#### Schritt 1

Die Hähnchenbrustfilets der Dicke nach in Scheiben schneiden, auf die Spieße stecken und beide Seiten mit der Barbecuesauce bestreichen. 10 Minuten marinieren lassen.

#### Schritt 2

Die Sojasauce mit dem Öl in einer Schüssel mischen.

#### Schritt 3

Die Zucchini in schräge 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und ganz lassen. Die Zucchini und die Zwiebeln mit dem Sojaöl bestreichen.

#### Schritt 4

Die Hähnchenbrustspieße auf den Grill legen, 5 Minuten auf beiden Seiten garen lassen.

#### Schritt 5

Die Rosmarinzweige auf den Grill legen, die Zucchini und die Zwiebeln darauf legen und von beiden Seiten jeweils 2 Minuten grillen. Anrichten: Die Hähnchenbrustspieße auf Tellern anrichten, die Zucchini-Scheiben und Zwiebeln hinzufügen und mit Pfeffer abschmecken.