

Hähnchenbrustspieße

Gesamtzeit **40 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

- 4** Hähnchenbrustfilets
ohne Haut
- 3 EL** Kikkoman Teriyaki
Barbecuesauce Honig
- 2** Rosmarinzweige
frisch gemahlener
Pfeffer
- Für die Beilage:**
- 1 EL** Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
- 1 EL** Olivenöl
- 2** 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.