



## Fruchtiger Hähnchenspieß mit Speckbananen (4 Portionen)

### Zubereitung:

Hähnchenbrustfilet waschen, trockentupfen und in grobe Würfel schneiden. Für die Marinade Öl, Tomatenmark und die Gewürze vermischen, das Filet dazugeben und alles ca. zwei Stunden durchziehen lassen. Bananen schälen. Eine Banane in Scheiben schneiden, die restlichen ganzen Bananen mit jeweils einer Speckscheibe umwickeln und mit Würz-Topping „Puszta“ bestreuen. Bei der Honigmelone Kerne und Schale entfernen und das Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden. Kiwi schälen und in Scheiben zerteilen. Abwechselnd vorbereitete Hähnchenwürfel, Banane, Melone und Kiwi auf Spieße stecken. Bei jedem Spieß zwei Fruchtstücke mit einer Speckscheibe umwickeln und alles mit Würz-Topping „Puszta“ bestreuen. Die Spieße unter gelegentlichem Wenden ca. 20 Minuten grillen. Speckbananen auf Alufolie legen und ebenfalls etwa 15 Minuten grillen. Nach Wunsch mit Friseesalat und halbierten Kirschtomaten garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
kJ/kcal p. P.: 3636/869  
Marinierzeit: ca. 2 Stunden

### Zutaten:

1 Hähnchenbrustfilet  
(= ca. 350 g)  
3 EL Sonnenblumenöl  
1 TL Tomatenmark  
Paprika Rosen, scharf  
4-Pfeffer-Würzsalz  
Knoblauch granuliert  
3 Bananen  
10 dünne Scheiben durchwachsener Speck  
Würz-Topping „Puszta“  
1/4 Honigmelone  
1 Kiwi