

# ROUGETTE®

## Hähnchenspieße mit Kräuter-Grillkäse

### Zutaten für 4 Personen:

- 2 Hähnchenfilets (à ca. 180 g)
- je 8 rote, gelbe und grüne Mini-Paprikaschoten
- 2 Packungen (à 180 g) Rougette Cremiger Grillkäse Kräuter
- 3–4 Zweige Rosmarin
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1/2 Bund Basilikum
- 50 g getrocknete Tomaten in Öl
- 50 g Kalamata-Oliven
- 200 g Schmand
- 8 Holzspieße



### Zubereitung:

1. Filets trocken tupfen und in Würfel schneiden. Mini-Paprikaschoten putzen und waschen. Grillkäse vierteln. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Nadeln, bis auf etwas zum Garnieren, abstreifen, hacken und mit Öl verrühren. Hähnchenwürfel, Grillkäse und Paprika abwechselnd auf Spieße stecken. Spieße mit dem Rosmarinöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spieße auf dem heißen Grill unter Wenden ca. 5 Minuten grillen.

2. Basilikum waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen und, bis auf etwas zum Garnieren, hacken. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und hacken. Oliven entsteinen und in Ringe schneiden. Schmand glattrühren. Tomaten, Oliven und gehacktes Basilikum unterrühren. Dip mit Salz und Pfeffer würzen. Spieße anrichten. Mit übrigem Rosmarin garnieren. Schmand-Dip in ein Schälchen geben, mit übrigem Basilikum garnieren und dazu reichen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten. Pro Portion ca. 2520 kJ, 600 kcal. E 40 g, F 45 g, KH 6 g

Fotovermerk: Rougette by Food & Foto Experts