Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Hauptmahlzeit / Abendessen / Kinder / Glutenfrei / super schnell /

Hühnerspieße mit Erdnusssauce

Hühnchen am Spieß und eine cremige Erdnusssauce zum Dippen. Welches Kind sagt dazu nein?! Meins definitiv nicht. Flynn findet alles spannend was mit einem Dip daherkommt und wenn man es dann auch noch mit den Händen essen darf – perfekt! Und die ganze Geschichte ist so schnell und einfach zubereitet, dass es definitiv in die Kategorie “Keine-Lust-zu-Kochen-aber-Hunger-auf-etwas-Leckeres” fällt. Also, nicht nur perfekt für Flynn, sondern auch für mich!

Zutaten für 4 Portionen

- 700 gr - Hühnerbrust
- 150 gr - Erdnussbutter
- 100 ml - Kokosmilch
- 0.5 - Limette
- 1 Stück - Ingwer
- 1 EL - Worcestersauce

Zubereitung:

1. Die Limette pressen und den Ingwer schälen und fein reiben.
2. Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab cremig mixen.
3. Die Sauce in einen Kochtopf geben und bei geringer Hitze langsam erwärmen.
4. Das Hähnchenfilet würfeln und auf Spieße spießen. Anschließend eine Pfanne mit etwas neutralem Öl erhitzen und die Spieße von allen Seiten goldbraun braten.
5. Zusammen mit der Erdnusssauce servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia