



GRILL CAMEMBERT-HÄHNCHEN-SPIESS

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 45 Min.

1. Die Alpenhain Grill Camemberts jeweils in 3 Teile schneiden.
Hähnchenbrustfilet in daumendicke Stücke schneiden.
2. Rote und gelbe Paprika in längliche Streifen schneiden,
Frühlingszwiebeln in Stücke schneiden.
3. Alpenhain Grill Camembert-Stücke, Hähnchenbrustfilet-Stücke und Gemüse abwechselnd auf Holzspieße stecken, mit etwas Olivenöl bepinseln. Auf dem Grill oder in einer Grillpfanne von beiden Seiten grillen.
4. **Für den Salat mit Dressing:** Kirschtomaten halbieren, Rauke putzen und vermengen. Mit dem Balsamicoessig, Olivenöl, Senf, Honig, Salz, Pfeffer ein Dressing anrühren und den Salat damit anmachen, zu den Grillspießen servieren.

ZUTATEN

4

4 Stück (à 100 g)	Alpenhain Grill Camembert
400 g	Hähnchenbrustfilet
1	rote Paprika
1	gelbe Paprika
8	Frühlingszwiebeln
4	Holzspieße
4 EL	Olivenöl

Für den Salat:

300 g	Kirschtomaten
1 Handvoll	Rauke
2 EL	Balsamicoessig
1 TL	Senf
1 TL	Honig
	Salz, Pfeffer