Marinierte planted.chicken-Spiessli

ZUTATEN

4 Spiessli

Marinade:

- 5 EL Sesamöl geröstet
- 2 EL Sojasauce
- 1 TL Senf
- 1 TL Ingwer gerieben
- 1 TL Kräutersalz

Spiessli:

- 175 g planted.chicken
- 8 Cherrytomaten
- 4 Champignons
- 1 Zucchini
- 4 Dörrzwetschgen
- 4 grüne Spargeln
- 2 grosse Peperoncini (je nach gewünschter Schärfe)

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten der Marinade mischen, planted.chicken darin über Nacht im Kühlschrank einlegen.
2. Die Zucchini in ganz dünne Streifen schneiden, in etwas Olivenöl, Salz und Knoblauchpulver drehen. Mit den Zucchinistreifen die Dörrzwetschge einrollen.
3. Cherrytomaten, planted.chicken, Champignons, halbe Peperoncini, eingerollte Dörrzwetschge, Spargel in Stücke geschnitten, auf den Spiess aufreihen. Mit der restlichen Marinade den Spiess bepinseln. Ab auf den Grill damit!

Rezept und Foto: Martina Bisaz