

## Hähnchenspieße und Süßkartoffeln

mit Passionsfruchtchutney und Salat



30-40min



2 Personen

Hast du heute mal Lust, in die Geschmackswelt Indiens einzutauchen? Die in Chili und Limette marinierten Hähnchenspieße warten nur darauf, mit fruchtig-pikantem Passionsfruchtchutney Bekanntschaft zu machen ... Oder kommen doch lieber die goldbraun gebackenen Süßkartoffeln zuerst an die Reihe? Ein frischer Gurkensalat mit Minze und Koriander hilft dir, bei dieser kniffligen Entscheidung einen kühlen Kopf zu bewahren. Namaste!



- 1 Süßkartoffel
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 1 rote Zwiebel
- 1 Passionsfrucht
- 1 Gurke
- 15g Koriander & Minze
- 8 Holzspieße
- 100g Feldsalat

- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf mit Deckel
- große Grillpfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

**Allergene**  
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 596kcal, Fett 23.2g,  
Kohlenhydrate 56.9g, Eiweiß 35.4g






#### 4. Salat vorbereiten

## 2. Fleisch vorbereiten

## 5. Fleisch grillen

### 3. Chutney zubereiten

## 6. Salat mischen

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**