

Disney Winnie Puuh

Honigglasierte Hähnchen-Spieße mit bunter Paprika

Christopher Robins Hähnchen-Spieße bleiben beim Backen im Ofen besonders zart. Du kannst sie einfach so naschen oder mit Reis servieren.

Für Christopher und drei Freunde brauchst du:

- 250 g Hähnchenbrustfilet
- $\frac{1}{2}$ rote Paprika
- $\frac{1}{2}$ gelbe Paprika
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Honig
- 1 EL Öl
- $\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver
- Salz und Pfeffer
- ca. 16 Spieße



Anleitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Für die Honigmarinade in einer kleinen Schüssel Tomatenmark, Honig, Öl und Paprikapulver mit einem Schneebesen verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Hähnchenbrustfilets unter fließendem Wasser waschen, mit einem Küchenpapier trockentupfen und in 2 cm große Würfel schneiden. Die Paprika waschen, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in 2 cm große Würfel schneiden.
3. Die Hähnchen- und Paprikawürfel abwechselnd auf die Spieße verteilen. Mit einem Pinsel die Honigmarinade rings um die Spieße pinseln und auf das Backpapier legen. Bei 200 Grad Ober- und Unterhitze ca. 12 bis 15 Min. backen.

Guten Appetit!



WINNIE PUUH - Ab 14. April 2011 im Kino!