



# Hähnchenspieße vom Grill

## Zutaten für 8 Portionen

- » 1 reife Avocado
- » 2 Knoblauchzehen
- » 1 Limette
- » 150 ml Buttermilch
- » Salz
- » Pfeffer
- » Zucker
- » 600 g Hähnchenfilet

## Zubereitung

### Vorbereitung

1. Avocado halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen.

---
2. Knoblauch schälen und fein hacken.

---
3. Limette auspressen.

---
4. Buttermilch, Avocado, Knoblauch und Limettensaft fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

---
5. Fleisch waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden und mit der Hälfte der Marinade mischen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

### Zubereitung

1. Zutaten abwechselnd auf Metallspieße oder ca. 1 Stunde gewässerte Holzspieße stecken.

---
2. Auf dem heißen Grill oder in einer geölten Grillpfanne je ca. 6 Minuten unter Wenden grillen.

---
3. Gegrillte Spieße mit restlicher Limetten-Avocado-Soße anrichten.

---