

## Hähnchen-Zucchini-Spieße mit Zitrone

### Zutaten

- 200 g Zucchini
- 250 g Hähnchenbrustfilets
- 0,5 TL Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 3 Zitrone(n), unbehandelt
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Thymian, getrocknet

### Zubereitung

1. Zucchini waschen, trocken tupfen und mit einem Sparschäler der Länge nach in 16 dünne Streifen schneiden. Zitrone in dünne Scheiben schneiden.
2. Hähnchenbrustfilets waschen und trocken tupfen. Anschließend in 16 schmale Streifen schneiden.
3. Zucchinischeiben einrollen. Abwechselnd Zucchinischeiben, Hähnchen und Zitronenscheiben auf Holzspieße stecken. Die Spieße mit MAGGI Würzmischung 1 würzen.
4. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Beides mit Olivenöl und Thymian mischen. Die Spieße mit der Mischung bestreichen und anschließend auf dem Grill garen.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	4 g
Energie	153 kcal
Fett	7 g
Protein	16 g

⌚ 25 Minuten

⊕ 4 Portionen