



Saté-Spieße mit Erdnuss-Sauce und Gurkensalat

Zutaten

- 600 g Hähnchenbrustfilets
- 3 EL MAGGI Internationale Würzsauce Magic Asia
- 400 g Salatgurke
- 1 Stück Ingwer
- 5 Stängel Koriander
- 3 EL MAGGI Internationale Würzsauce Magic Asia
- 1 EL Reisweinessig
- 2 EL Sesamkörner, geröstet
- 50 g Erdnüsse, geröstet und gesalzen
- 150 ml Kokoscreme
- 1 Beutel MAGGI MAGIC ASIA Würzpaste für Erdnuss Geschmack
- 2 Limette(n), unbehandelt

Zubereitung

1. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und längs in Streifen schneiden. Fleisch wellenförmig auf Schaschlikspieße auffädeln.
2. Die Spieße von allen Seiten mit MAGGI Internationale Würzsauce Asia bestreichen. Dann auf dem Grill ca. 10-15 Min. garen, bis das Fleisch komplett durchgegart ist.
3. In der Zwischenzeit Gurke waschen und in dünne Scheiben hobeln. Koriander waschen, trocken schütteln und grob hacken.
4. Für das Dressing MAGGI Internationale Würzsauce Magic Asia und Reisweinessig mit Ingwer verrühren. Zu den Gurkenscheiben in eine Schüssel geben und gut durchmischen. Salat mit Koriander und Sesam bestreuen.
5. Für die Erdnussauce Erdnüsse grob hacken. Kokoscreme mit der Würzpaste gut verrühren und die Erdnüsse untermischen.
6. Limetten längs in Achtel schneiden. Saté mit Gurkensalat und Erdnussauce sowie Limettenachteln anrichten und servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	23 g
Energie	451 kcal
Fett	15 g
Protein	53 g

🕒 24 Minuten

⊕ 3 Portionen