

Hähnchenspieße mit Mais-Feta-Salat

Zutaten

- 350 g Hähnchenbrustfilet
- 1 Beutel MAGGI Food Travel Fix für Gyros
- 100 ml kaltes Wasser
- 2 TL THOMY Reines Rapsöl
- 400 g Maiskolben, gegart
- 80 g rote Zwiebeln
- 100 g Feta-Käse
- 3 EL Zitronensaft
- 4 EL THOMY Reines Rapsöl
- 3 TL MAGGI Würze Hot
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas Zucker
- etwas Petersilie, glatt

Zubereitung

- 1. Hähnchenbrustfilet in Würfel schneiden und auf 3 Metallspieße stecken. MAGGI Food Travel Fix für Gyros mit Wasser und Thomy Reines Rapsöl nach Packungsanweisung verrühren und die Hähnchenspieße ca. 30 Min. marinieren.
- 2. Vorgegarte Maiskolben auf dem Grill goldbraun grillen.
- 3. Während die Maiskolben bräunen, die roten Zwiebeln putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Feta in kleine Würfel schneiden.
- 4. Für die Salsa Zitronensaft, Thomy Reines Rapsöl und MAGGI Würze HOT miteinander verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- 5. Hähnchenspieße auf dem Grill goldbraun grillen. Maiskörner von den Kolben lösen und mit roter Zwiebel, Feta und Dressing zur Salsa vermischen. Nach Belieben mit etwas Petersilie garnieren. Dazu passt Baguette.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 31 g

Energie 544 kcal

Fett 29 g

Protein 39 g

(L) 25 Minuten