# Hähnchenspieße mit Paprika – Knoblauch – Marinade

**Schnell und einfach köstlich – würzige Hähnchenspieße zaubern! Lecker vom Grill!**

**glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, eifrei**

Für 4 Personen

6 Hähnchenbrustfilets
200ml Olivenöl
4 Knoblauchzehen
1/2 Zwiebel
1 rote Paprikaschote
1/2 TL Pfeffer
1 TL Salz
2 TL Chilipulver
2 TL Paprikapulver
3 EL brauner Zucker

1. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. 12 Holzspieße mit Öl bepinseln und die Hähnchenstücke aufspießen.
2. Knoblauch, Zwiebel und Paprika putzen bzw. waschen und in grobe Stücke schneiden. Mit allen Gewürzen und Olivenöl in ein hohe Rührschüssel geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.
3. Die Hähnchenspieße mit der Marinade üppig bepinseln und etwa 3 Stunden durchziehen lassen.

4. Sehr lecker schmecken die Spieße vom Grill. Alternativ die Spieße in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten jeweils einige Minuten braten.