

## Rezept

# Hühnerspieße vom Grill

Ein Rezept von Hühnerspieße vom Grill, am 08.12.2025

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>1 EL</b> getrockneter Thymian
<b>1 TL</b> rosenscharfes Paprikapulver	<b>3 EL</b> Olivenöl
<b>4</b> Hühnerbrustfilets (je ca. 200 g)	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einer Schüssel den Thymian und das Paprikapulver mit dem Olivenöl mischen.
2. Die Hühnerbrustfilets häuten, in mundgerechte Stücke schneiden und etwa 2 Std. in der Würzmischung marinieren.
3. Die Fleischstücke auf Grillspieße stecken und auf dem Rost von jeder Seite 5-6 Min. grillen. Dazu passen kleine Salate und Gemüsepürees.