

Rezept

# Orientalische Hähnchenspieße

Ein Rezept von Orientalische Hähnchenspieße, am 18.04.2025

## Zutaten

<b>600 g</b> Hähnchenbrustfilet	<b>3</b> Knoblauchzehen
<b>1</b> Zwiebel	<b>1</b> Bio-Zitrone
<b>5 EL</b> Olivenöl	Salz
Pfeffer	<b>1 TL</b> gemahlener Kreuzkümmel
<b>1 Prise</b> gemahlener Kardamom	<b>200 g</b> getrocknete Feigen
<b>8</b> Schaschlik-Spieße	breite ofenfeste Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Das Hähnchenbrustfilet kalt abwaschen, trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Den Backofen auf 200° vorheizen.
2. Knoblauch und Zwiebel schälen. Den Knoblauch durch die Presse drücken, die Zwiebel fein würfeln. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Knoblauch, Zwiebelwürfel und Zitronenschale mit dem Olivenöl, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und dem Kardamom mischen. Das Hähnchenfleisch darin wenden.
3. Die Stielansätze von den Feigen abschneiden. Die Früchte abwechselnd mit dem Hähnchenfleisch auf die Spieße stecken.
4. Die Spieße in die Form legen, die restliche Zwiebelmischung darübergeben. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Zum Servieren Zitronensaft darüberträufeln.