Hähnchenspieße aus der Heißluftfritteuse

Die zarten und saftigen Hähnchenspieße mit Joghurt-Marinade gelingen ganz einfach in der Heißluftfritteuse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

600 g	Hähnchenbrust
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Schale unbehandelt)
2 Stk.	Knoblauchzehe
100 g	Naturjoghurt
2 EL	Olivenöl extra vergine
2 TL	Paprikapulver (edelsüß)
1 TL	Oregano (getrocknet)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Hähnchenspieße aus der Heißluftfritteuse** die Hähnchenbrust trocken tupfen, längs halbieren und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zitrone heiß abwaschen, Schale fein abreiben und anschließend auspressen. Aus Joghurt, Olivenöl, Paprikapulver, Oregano, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zitronenabrieb und geschälte und gepresste Knoblauchzehen eine cremige Marinade anrühren und die Hähnchenstücke darin zirka 1 Stunde im Kühlschrank marinieren.

2. Währenddessen den Korb der Heißluftfritteuse leicht einölen und das Gerät auf 200 °C vorheizen. Das marinierte Fleisch abtropfen lassen, auf Holzspieße stecken und mit etwas Abstand in den Korb legen. Die Hähnchenspieße etwa 12 Minuten bei 200 °C backen, dabei zur Halbzeit einmal wenden, bis sie goldbraun und gar sind.

Unsere Empfehlung hier bestellen

Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



Tipp

Serviert mit Zitronenspalten, cremigem Tzatziki und frischem Fladenbrot werden die Hähnchenspieße zum Genuss für die ganze Familie.