Hähnchen Spieße mit Cremoso al Tartufo Marinade

Informations

Personen : **2**
Zubereitung : **30 min**
Backzeit : **15 min**

Zutaten

Für die Marinade

- 100 g Rinde vom Cremoso al Tartufo
- 150-200 ml Oliven Öl kalt gepresst
- 1 TL Senf (mittelscharf)
- 1/2 Zwiebel (fein geschnitten)
- 2 Knoblauchzehen (fein gehackt) Kräuter der Provence
- 1/2 TL milder Pfeffer
- 1/4 TL Worcestersauße
- 50 ml heller Balsamico Essig

Hähnchen Spieße

- 250 g Hähnchenfleisch
- 1 Zwiebel
- 4 Holzspieße

Zubereitungschritte

1. Hähnchen in längliche Streifen schneiden.
2. Die Zwiebel so schneiden, dass sie gut geeignet zum Aufspießen ist.
3. Hähnchen und Zwiebel im Wechsel aufspießen.
4. Die fertigen Spieße nun mit der Marinade bepinseln und ca. 15 Minuten einziehen lassen.
5. Die Spieße auf dem Grill von allen Seiten schön braten und immer wieder mit der Marinade einpinseln, bis die Spieße gar sind.