

- 1 Tomate
- 200 g Tomatenketchup
- 2 gestr. TL Currypulver

## **ZUSÄTZLICH:**

- 6 Holzspieße (je etwa 25 cm lang)
- 1 Backblech
- 1 Bogen Backpapier

## **ZUBEREITUNGSZEIT:**

etwa 30 Minuten

## **GRILLZEIT:**

etwa 15 Minuten

1. Hähnchenbrustfilet mit Küchenpapier abtupfen und in etwa 3 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen, vierteln und etwas zerteilen. Äpfel schälen, achteln und das

Kerngehäuse herauschneiden.

Hähnchenbrustfiletwürfel, Apfel- und Zwiebelstücke in eine flache Schale legen, mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Die Zutaten gut vermischen und etwa 10 Minuten zugedeckt stehen lassen (marinieren).

**2.** Den Backofengrill auf etwa 240 °C vorheizen.

**3.** Filetwürfel, Apfel- und Zwiebelstücke abwechselnd auf die Spieße stecken. Die Partyspieße auf das Backblech (mit Backpapier belegt) legen.

**4.** Das Backblech auf Rost unter den vorgeheizten Grill schieben. Die Spieße etwa 15 Minuten unter mehrmaligem Wenden grillen  
Achtung: Sehr heiß, Topflappen verwenden!

**5.** Für den Dip Schalotte und Knoblauch abziehen, in kleine Würfel schneiden. Tomate abspülen, trocken tupfen, halbieren und den

Stängelansatz herausschneiden. Tomatenhälften in kleine Würfel schneiden, mit Zwiebel- und Knoblauchwürfeln mischen. Den Ketchup unterrühren, dann mit Curry würzen. Den Dip zu den Hähnchenspießen reichen.

## Rezeptvariante

Für **vegetarische Kartoffel-Käse-Spieße** benötigst du 12 gekochte kleine Pellkartoffeln (Drillinge), 8 Cocktailtomaten, 250 g Grillkäse (z. B. Halloumi), 2 Esslöffel Olivenöl, 3 Stängel Rosmarin, etwas Salz und Pfeffer. Zunächst die Tomaten abspülen, trocken tupfen und evtl. die Stängelansätze entfernen. Grillkäse in 12 je 3 cm große Würfel schneiden. Pellkartoffeln, Tomaten und Käsewürfel in eine Schüssel geben. Olivenöl, Rosmarin (abgespült und trocken getupft), Salz und Pfeffer hinzugeben und alles gut vermischen. Die Zutaten abwechselnd auf Spieße stecken und wie oben unter Punkt 4 beschrieben 10–12

Minuten grillen.

