



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 198

Hähnchen-Spieße mit Shichimi Togarashi und Erdnuss-Dip

Zutaten

Für das Hähnchen:

300 g Hähnchenbrustfilet, in kleine Würfel geschnitten

6 EL Teriyaki-Sauce

1 EL Agavendicksaft

 **1 TL Shichimi Togarashi**

2 EL Erdnussöl zum Braten

Für den Erdnuss-Dip:

2 Schalotten, gehackt

1 Knoblauchzehe, gehackt

1 TL Ingwer, gerieben

 **1-2 EL Shichimi Togarashi**

1 TL Sesam, geröstet

80 g Erdnusscreme

100 ml Kokosmilch

 **1 TL Rohrohrzucker oder**

Palmzucker

Rezept

Die Hähnchen-Würfel mit Teriyaki-Sauce und Agavendicksaft 1 Stunde marinieren. Das Fleisch auf Bambusspieße stecken. Für den Erdnuss-Dip Schalotten und Knoblauch im 1 EL Erdnussöl anbraten. Ingwer hinzufügen und eine weitere Minute braten. Die Kochplatte ausschalten und Shichimi Togarashi, Erdnusscreme und Kokosmilch einrühren und mit Zucker und Salz abschmecken. Sollte der Dip zu fest sein, etwas heißes Wasser unterrühren. In einer Pfanne 2 EL Erdnussöl erhitzen und die Hähnchenspieße von allen Seiten braten. Mit Shichimi Togarashi und gerösteten Sesamsamen bestreuen und mit Erdnusssauce servieren.

Guten Appetit!