




# Ingwer-Orangen-Spieße vom Hähnchen mit Salat aus Karotten



 Zeit gesamt  
30min

 Zubereitungszeit  
30min

 Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Hähnchenbrustfilets	600 g
Orangen	1 St.
Ingwer, frisch	10 g
Honig	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Karotten	8 St.
Petersilie, frisch	20 g
Senf	1 TL
Rapsöl	3 EL
Baguette	1 St.

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, feine Reibe, grobe Reibe, Küchenkrepp

1. Den Grill vorheizen. Hähnchen waschen, trocken tupfen und in ca. 2 cm dicke Würfel schneiden. Orange heiß abwaschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Ingwer schälen und fein hacken. In einer Schüssel 4 EL Orangensaft mit Orangenschale, Honig, Salz und Pfeffer vermengen. Hähnchen darin marinieren.
2. In der Zwischenzeit Karotten waschen, schälen und grob raspeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. In einer Schüssel 2 EL Orangensaft mit Senf verquirlen und 2 EL Öl hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Karotten vermengen. Petersilie darüberstreuen.
3. Hähnchen abtropfen lassen, trocken tupfen, auf Spieße ziehen und mit 1 EL Öl bestreichen. Spieße vom Hähnchen auf den Grill geben und von jeder Seite ca. 2 Min. grillen. Ingwer-Orangen-Hähnchenspieße mit Karotten-Salat auf Tellern anrichten. Mit Baguette servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Die Hähnchenspieße können ebenfalls in einer Grillpfanne zubereitet werden.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 535 kcal

Kohlenhydrate 46 g

Eiweiß 37 g

Ballaststoffe 8 g

Fette 23 g