



TERIYAKI SPIESSE

ZUTATEN

Für 4 Personen

- *•2 Hähnchenbrüstchen ohne Knochen*
- *¼ frische Ananas*
- *Etwas Zitronengras*
- *Kleines Stück Ingwer*
- *2 Knoblauchzehen*
- *Etwas Teriyaki Soße*
- *Pfeffer*
- *Etwas Öl zum Braten*

ZUBEREITUNG

- 1. Das Hähnchenfleisch in schmale kleine Scheiben schneiden.*
- 2. Etwas Zitronengras, Ingwer und den Knoblauch fein hacken.*
- 3. Das Hähnchenfleisch mit den gehackten Zutaten, der Teriyaki Soße und Pfeffer für mindestens 2 Std. marinieren.*
- 4. Die geschälte Ananas ebenfalls in kleine Stücke schneiden und mit den marinierten Hähnchenstückchen abwechselnd aufspießen.*
- 5. In einer Grillpfanne mit etwas Öl schonend gar braten.*



LACOCINA
DIE KOCHSCHULEN

WWW.LACOCINA.DE