



Saté-Spieße mit Erdnusssauce & Gurkensalat

Du brauchst:

- ✓ 200 g Hühnerbrustfleisch – Öl
- ✓ Marinade: Ingwer, 50 ml Kokosmilch
5 EL Sojasauce, Koriander, Salz
2 EL braunen Zucker
- ✓ 80 ml Kokosmilch
- ✓ 1 EL Ingwer, gerieben
- ✓ Limettensaft, Salz, Chilli, 2 KL Brauner Zucker
- ✓ 100 g Erdnüsse
- ✓ ½ Stück Gurke
- ✓ Salz, Olivenöl, etwas Essig



Zeitaufwand:
30 Minuten

Zubereitung:

Schneide das Hühnerfleisch in dünne, flache Streifen und marinieren es für mind. 20 Minuten. Stecke es anschließend wellenartig auf einen Spieß und brate es in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten knusprig an.

Püriere Kokosmilch mit Ingwer, Limetten, Gewürzen und den Erdnüssen zu einer kompakten Sauce.

Schäle die Gurke und schneide mit dem Schäler längliche Scheiben von der Gurke ab. Diese werden noch mit Essig, Öl und Salz mariniert.

Richte die Spieße auf dem Gurkensalat mit Erdnusssauce an.

