

## Hähnchenbrustspieße

### **Zutaten** für 4 Personen

4 Hähnchenbrustfilets

1 Knoblauchzehe, zerdrückt

2 EL Tomatenmark

4 Scheiben Räucherspeck

1 große Hand voll frische Basilikumblätter Salz und Pfeffer

Öl, zum Bepinseln

### **Zubereitung**

Je eine Hähnchenbrust zwischen zwei Bögen Frischhaltefolie legen und mit einem Nudelholz flach klopfen, damit das Fleisch gleichmäßig dick ist. Mit allen Hähnchen brüsten so verfahren.

Knoblauch und Tomatenmark mischen und über das Hähnchenfleisch geben. Dann mit einer Scheibe Speck bedecken, mit Basilikum bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Hähnchenfleisch zusammenrollen und in dicke Scheiben schneiden.

Die Scheiben auf 4 Fleischspieße fädeln; die Spieße müssen die Fleischspiralen vollständig durchstechen.

Die Spieße leicht mit Öl bepinseln und auf einem heißen Grill 10 Minuten garen, dabei einmal wenden.

Sofort servieren und einen grünen Salat dazu reichen.