



Ölz Sandwich Toast

Spieß mit Hühnerbrust & Paprika

Zutaten

6 Scheiben Ölz Sandwich Toast
6 Stück Metall oder Schaschlik Spieße
2 Stk Paprika rot
2 Stk Paprika gelb
2 Stk Paprika grün
2 Stk weiße Zwiebeln
6 Stk Maishuhnbrust (wahlweise 500g Putenbrust)
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas Olivenöl
70 g Butter
1/2 TL gehackter Rosmarin
Basilikumblätter

Zubereitungszeit

20 min

Ölz Sandwich Toast, Paprika, Zwiebel und Maishuhnbrust in 3x3 cm Stücke schneiden.

Abwechselnd auf den Spieß stecken, mit Salz und grobem schwarzen Pfeffer würzen.

Auf allen Seiten bei mittlerer Hitze in etwas Olivenöl je 1 Minute anbraten, zum Schluss etwas Butter dazugeben, aufschäumen lassen und klein geschnittene Rosmarin zufügen.

Damit den Spieß zwei bis drei Mal übergießen, für 3-4 min bei 180 °C kurz ins Backrohr geben. Gleich anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

Tipp von Haubenkoch Thomas Dorfer:

"Dazu schmecken am besten marinierte Blattsalate und eine herzhafte Grillsauce!"

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

