



# 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  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
etwas Olivenöl  
70 g Butter  
1/2 TL gehackter Rosmarin  
Basilikumblätter

## Zubereitungszeit

**20 min**

1. Ölz Sandwich Toast, Paprika, Zwiebel und Maishuhnbrust in 3x3 cm Stücke schneiden.
2. Abwechselnd auf den Spieß stecken, mit Salz und grobem schwarzen Pfeffer würzen.
3. 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.
4. 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:

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