

Geflügel Rezepte

Geflügelspieße Mit Spaghetti Und Zucchini

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln, Gemüse, Geflügel

4	Zucchini, klein		Salz
2	Hähnchenbrustfilets	250	g. Spaghetti
1	Paprikaschote, rot	1	Essl. Olivenöl
6	Salbeiblätter, frisch	1	Ei
2 Essl.	Olivenöl	1	Teel. Thymianblättchen
	Pfeffer, frisch gemahlen		

Die Hälfte der Zucchini und die Hähnchenbrustfilets in 2-3 große Stücke schneiden, restliche Zucchini groß raspeln.

Paprikaschote vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Vorbereitete Zutaten würzen.

Abwechselnd, zusammen mit den Salbeiblättchen, auf 2-3 Holzspieße stecken. In heißem Öl ca. 5 Minuten knusprig braten.

In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsanweisung zubereiten. Geraspelte Zucchini mit dem Ei mischen, würzen, Thymianblättchen unterziehen. In heißem Öl zu kleinen Plätzchen knusprig ausbacken.