



## Hähnchenspieße mit Hirtenkäse und Zucchini in Ayrans-Marinade

3 Hähnchenbrustfilets (für 6 Spieße) und  
500 g Hirtenkäse (2 Packungen)

2 Zucchini

Die Käse-Würfel  
den Zucchini-Scheiben

Die Spieße

1 Cocktailtomate,

1 Hähnchenstück

1 Käse-Zucchini-Würfel

1 Cocktailtomate

Marinade

500 ml Ayrans

3 ausgepresste Knoblauchzehen

Frische Petersilie und frischen Thymian,  
etwa eine Hand voll

3 TL Kerbel

Salz und Pfeffer

3 EL Olivenöl

Hähnchenspieße

in Würfel schneiden.

mit Sparschäler in dünne Streifen schneiden.

mit

einwickeln.

beginnend mit

dann im Wechsel

und

aufspießen. Zum Schluss wieder

auf den Spieß.

in eine Schüssel geben.

dazu.

kleinhacken und dazu geben.

hinzugeben. Durchrühren und mit

würzen sowie

dazu geben. Vermischen, abschmecken. Dann die

mit der Marinade übergießen, 6 Stunden in  
den Kühlschrank. Gelegentlich wenden