



## Hähnchen-Spieße mit Dip

Zutaten (4 große Spieße)

6 halbierte Hähnchenbrustfilets

1 Scheibe Bacon

Das Hähnchenbrustfilet

in Frischhaltefolie noch etwas platter klopfen.  
auf das Hähnchenbrustfilet auflegen, so das  
der Bacon unten noch herauschaut.

entlang der jeweiligen Bacon-Scheiben in  
Streifen schneiden, danach aufrollen, so das  
innen wie außen Bacon ist und aufspießen.

Marinade

Etwas Olivenöl und

Sojasauce mit

1 TL Oregano,

1 TL Basilikum und

1 gepressten Knoblauchzehe

vermengen, so dass man die Marinade mit  
einem Pinsel auf die Spieße auftragen kann.

Dip

7 EL griechischer Joghurt,

150 g Schmand, 100 ml Sahne,

5 EL Majonaise mit

etwas frischem, gehackten Dill,

Petersilie, 1 gepressten Knoblauchzehe

Saft ½ Zitrone

Salz und Pfeffer

und dem  
vermengen, mit  
abschmecken.