Artikel vom 11.06.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 17:53 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/haehnchen-zucchinispiesse-mit-kartoffel-zitronenpueree

Hähnchen-Zucchinispieße mit Kartoffel-Zitronenpüree



Foto: IDG

Zutaten (für 4 Personen):

600 g Hähnchenbrust,

1 kg Kartoffeln,

Salz und Pfeffer,

600 g Zucchini,

2 EL Olivenöl,

1 Zitrone,

4 EL Kapern,

3 Zweige Majoran.

Zubereitung:

Zuerst Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in Salzwasser weich garen. In der Zwischenzeit die Hähnchenbrust in circa 1 cm große Würfel und die Zucchini in circa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Beides abwechselnd auf Spieße stecken. Hähnchenzucchinispieße in dem Öl von jeder Seite 3 bis 5 Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und dann bei 160 °C für circa 8 bis 10 Minuten im Ofen zu Ende garen.

Die fertigen Kartoffeln abgießen – dabei etwas Kochwasser auffangen – und stampfen. Kartoffelpüree mit Zitronensaft und -abrieb, Kapern und gehacktem Majoran mischen. Je nach gewünschter Konsistenz etwas aufgefangenes Kochwasser dazugeben und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jetzt nur noch Hähnchen-Zucchinispieße mit Kartoffel-Zitronenpüree anrichten und genießen.

IDG