



## RUSSISCHES WALNUSS- HÜHNCHEN-SCHASCHLIK

### ZUTATEN

- 500g Hühnenbrustfilet
- 2 Knoblauchzehen
- 100g Walnüsse
- 1 Bio Zitrone
- 2 EL Rapsöl
- Salz und Pfeffer
- 1 Becher Schmand

Walnüsse zusammen mit dem Knoblauch zerkleinern. Am besten eignet sich hierzu eine Küchenmaschine. Den Saft der halben Zitrone und das Öl hinzugeben. Die Mischung ca. 15 min ziehen lassen. Die entstandene Walnuss Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hühnenbrustfilets parieren und eventuelle Sehnen entfernen. Die Filets in ca. 3x3cm große Stücke schneiden. Die Walnusspaste zusammen mit den Filet-Würfeln in einen Gefrierbeutel geben und alles 5 min. gut durchkneten. Das Ganze im Kühlschrank für ca. 2 Stunden ziehen lassen. Anschließend die Würfel auf Spieße stecken und auf der vorgeheizten Plancha von allen Seiten knusprig braun grillen. Im indirekten Bereich des Master 4 die Spieße noch 20 min. garen lassen. Serviert wird das Ganze mit eingelegter Rote Beete und Gurken. Schmand, mit groben Pfeffer und dem Restlichen Zitronensaft gemischt, eignet sich hervorragend als Dip.

