



## Saltimbocca Hähnchenspieße

### Zutaten:

25g getr. Tomaten  
1 EL ger. Parmesan  
1 TL abger. Zitrone  
3 EL Olivenöl  
400g Hähnchenkeulchen  
8 Scheiben Parmaschinken  
10 Salbeiblätter  
2 Bio Zitronen  
2 EL Zucker  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

Hacken Sie zuerst die getrockneten Tomaten durch. Auch die Oliven. Den Saft der Zitrone geben Sie hinzu. Frisch gebrochener Pfeffer kommt ebenfalls in das Mixgefäß. Parmesan klein schneiden, hinzugeben. Kräuter darüber, Chilli hinzu. Viel Olivenöl darübergerben, wer mag, eine halbe, gehackte Zwiebel dazu sowie Knoblauch. Damit alles eine geschmeidige Masse gibt, mixen Sie nun alles mit einem Mixer oder Pürierstab.

Durchsuchen Sie das Hühnerfleisch nach Knorpeln oder kleinen Knochen. Falls Sie etwas finden, bitte entfernen. Nun das Fleisch mit der fertig gemixten Masse bestreichen und in einzelne, halbierte Parmaschinkenscheiben einwickeln.

Drei dieser kleinen Portionen stecken Sie nun auf ein Holzspießchen. Braten Sie das Fleisch zuerst auf der unteren, dann auf der oberen Seite an. Dann stellen Sie die angebratenen Spieße für 8-10 Minuten, bei ca. 180°C in den Ofen.

Die Zitrone teilen Sie in Scheiben. Wenden Sie die Zitronenscheiben in Zucker und braten Sie diese kurz in Öl an. Als Beilage können Sie Spitzpaprika, Karotten oder ähnliches anreichen.

Auch als Grilltipp sind diese Spieße sehr gut geeignet.  
Guten Appetit!



**FRANKEN  
FERNSEHEN**