

KREVETTEN IM POULETFLEISCH

ZUTATEN

12	geschälte Krevetten
2 EL	Fischmarinade (s. Seite 2)
1	Poulet-/Hähnchenbrüstchen

Kräuterdip

250 ml Sahne
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

1 Msp	Currymischung
2 EL	geschnittenes Basilikum
2 EL	geschnittener Schnittlauch
2 EL	gehackter Kerbel
2 EL	gewürfelte Schalotten



VORBEREITUNG

Die geschälten Krevetten maximal eine Stunde in der Fischmarinade ziehen lassen. Das Pouletbrüstchen in 12 hauchdünne Scheiben schneiden und um die Krevetten wickeln. Die Sahne halb steif schlagen und mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Die geschnittenen Kräuter und Schalotten unterrühren. Nun die Spießchen bei starker Hitze ca. 4 Minuten grillen.

Easy Flip – Indirekt, Direkt
Deckel – Geschlossen

VORHEIZEN

10 Minuten auf Stufe 3 bei
geschlossenem Deckel

BENÖTIGTES ZUBEHÖR

Grillrost