



HÜHNERSPIESSCHEN IN ZITRONEN-SAFRAN-MARINADE

20 Spieße • 2 große Hühnerbrüste in 20 Würfel schneiden. Für die Marinade 1 Zwiebel fein hacken und mit einer großen Prise Safran, dem Saft und der abgeriebenen Schale von einer Zitrone, 4 EL Olivenöl, 1 TL Salz und 1/2 TL Pfeffer in einer Schüssel mischen. Die Hühnerfleischwürfel darin wenden und

abgedeckt mindestens 1 Std. ziehen lassen. Dann je einen Würfel auf einen Holzspieß stecken. 5 Min. pro Seite in einer Pfanne anbraten.



Ein Drink, ganz unkompliziert und zitronig fruchtig. Gute Laune garantiert.

CHANTRÉ SOUR

Den Rand des Cocktailglases anfeuchten und in Salz drücken. 5 cl CHANTRÉ, 3 cl Zitronensaft, 1 cl Zitronensirup mit viel Eis im Shaker mixen. Direkt aus dem Shaker in das Glas abseihen.