



Hähnchen-Oberkeulenspieße „Maple Hickory“ mit gegrillter Süßkartoffel und Joghurt-Zitronen-Dip

2 Packung WIESENHOF Oberkeulenspieße „Maple Hickory“

4 Süßkartoffeln à 200 g

1 Salz, schwarzer Pfeffer

200 g Joghurt natur

Saft und abgerieb. Schale v. 1/2 Zitrone

1 TL Ahornsirup

2 EL Öl

1/2 TL Harissa

1 Msp. Zimt

Das waren die Zutaten zum Rezept Hähnchen-Oberkeulenspieße „Maple Hickory“ mit gegrillter Süßkartoffel und Joghurt-Zitronen-Dip.

Schritt 1

Süßkartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser 10-15 Minuten garen, bis sie bissfest, aber nicht weich sind. Abgießen und etwas abkühlen lassen.

Schritt 2

Für den Dip Joghurt, Zitronensaft, -schale und Ahornsirup verrühren. Mit Salz abschmecken.

Schritt 3

Süßkartoffeln längs halbieren, mit einem Messer rautenförmig einschneiden, ohne die Schale zu verletzen. Öl, Harissa und Zimt verrühren und die Süßkartoffeln damit rundherum einpinseln. Auf einer Grillschale unter mehrmaligem Wenden ca. 10 Min. grillen.

Schritt 4

Oberkeulenspieße nach Packungsaufschrift rundherum grillen und mit den Süßkartoffeln servieren. Dip dazu reichen.