



## Hähnchen-Spieße mit zweierlei Dips

1 Packung WIESENHOF Hähnchen  
Oberkeulen-Spieße mit Paprika  
1 Dose Kidneybohnen (250 g Abtropfgewicht)  
2 Knoblauchzehen  
1-2 getrocknete Chilischoten  
2 TL Olivenöl  
1 TL Weinessig  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
rote Chilischote zum garnieren  
250 g Buttermilchquark oder Quark 20 % F.i.Tr.  
2 EL Milch  
2 TL grünes Pesto  
Basilikumblätter  
1 Zucchini

### Schritt 1

Kidneybohnen auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen. Knoblauch schälen, durch die Knoblauchpresse drücken und mit zerbröselten Chilischoten in dem Olivenöl anschwitzen. Knoblauch-Chili-Öl mit den Bohnen und 5-6 EL von der Bohnenflüssigkeit pürieren. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. In eine Schale füllen und mit der Chili-schote garnieren.

### Schritt 2

Quark mit Milch glatt rühren, Pesto unterziehen und mit Pfeffer abschmecken. In eine Schale füllen und mit Basilikum garnieren.

### Schritt 3

Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Zucchini Scheiben auf die Grillspieße stecken. WIESENHOF Hähnchen-Spieße grillen und mit den Dips servieren.