

## *Hähnchen-Melonen-Spieße mit Gurkensalat*

### Zutaten:

für 2 Portionen:

- 200g Hähnchenbrustfilet
- 200g Wassermelone
- 2EL Limettensaft
- 1EL Sojasauce
- 1TL Honig
- Meersalz, Chilipulver
- ½ TL Curry
- 1EL Olivenöl
- 2 Salatgurken

### Zubereitung:

Für das Dressing den Limettensaft, Sojasauce, etwas Meersalz & Chilipulver und Honig verrühren. Die Gurken schälen und mit einem Sparschäler längs in dünne Streifen schneiden.

Wassermelonenfruchtfleisch würfeln. Hähnchenbrustfilet abspülen, trocken tupfen und in Würfel schneiden.

Hähnchen- mit Melonenwürfeln abwechselnd auf 6 Spieße reihen und mit Meersalz, Chili- und Currypulver würzen. Olivenöl in einer Pfanne auf hoher Stufe erhitzen und Hähnchen-Melonen-Spieße darin 6-8 Minuten rundherum braten.

Gurkenstreifen mit Dressing vermischen und Hähnchen-Melonen-Spieße mit pikantem Gurkensalat servieren.

## *Guten Appetit!*