

# Marinierter Hähnchenspieß mit Chinakohlsalat

von starkes-catering.com



**GUTES ESSEN**  
starkes-catering.com  
- eine Marke von starke-teams.com -

## ZUTATEN für 2 Personen

150g	Chinakohl
100g	Hähnchenbrust
10g	frischer Koriander
1 EL	Fischsoße
1 EL	Sesamöl
1	Limette
	schwarzer Sesam



## ZUBEREITUNG

1. Hähnchenbrust in Streifen schneiden und auf Spieße stecken.
2. Spieße bei 75°C Umluft im Ofen für ca. 12 Minuten garen.
3. Chinakohl in feine Streifen schneiden.
4. Salat mit schwarzem Sesam, Sesamöl, Fischsoße und Saft einer halben Limette anmachen und alles vermengen.
5. Anrichten. Bon Appetit.