

# Variation vom Spieß mit Tsatsiki



## Zutaten für 6 Spieße:

1 Hähnchenschenkel  
6 Champignons  
6 kleinere rohe Garnelen  
1 Tintenfischtube  
6 Kirschtomaten  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Olivenöl, Zitrone

## Tsatsiki:

200 g griechisches Joghurt  
1/4 Salatgurke  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl  
1 EL Sherryessig  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Holzspieße 30 Minuten in Zitronensaft einlegen. (Bei uns wird ein längliches Olivengefäß verwendet, dann braucht man nur eine halbe Zitrone).

2. Hähnchenschenkel auslösen und in 1,5 cm x 2 cm große Stücke schneiden.

3. Champignons putzen und separat in Olivenöl anbraten.

4. Garnelen waschen und sorgfältig trocknen. Tintenfischtube säubern und in 1,5 cm x 2 cm große Stücke schneiden.

5. Hähnchenfleisch, Champignons, Garnelen und Tintenfisch sowie je eine gewaschene Kirschtomate auf die Spieße stecken.

Dabei vor und hinter den Garnelen maximal viel Platz lassen.

7. Die Spieße salzen, pfeffern und mit Olivenöl beträufeln.

8. Olivenöl in eine Grillpfanne geben und die Spieße auf jeder Seite einige Minuten auf mittlerer Hitze braten. Die Garnelen jeweils mit einer Gabel kurz auf den Pfannenboden drücken, damit sie etwas mehr Hitze abbekommen.

## Tsatsiki:

1. Salatgurke schälen, halbieren, entkernen und fein raspeln. Salzen und ziehen lassen.

2. Griechisches Joghurt in mittlere Schüssel geben.

3. 2 EL Olivenöl, 1 knappen EL Sherryessig, Salz, Pfeffer und die zerdrückte Knoblauchzehe in das Joghurt einrühren.

4. Gut abgetropfte Gurke hinzugeben und verrühren.

5. Mindestens 30 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

## Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 35 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Vorspeisen, Huhn, Meeresfrüchte, Krustentiere, griechisch

Rezept und Foto: Walter Stand 09.01.2023