

## Hühner-Souvlaki mit Kernöl-Joghurtsoße



**Hauptspeise**  
Rezeptart



**20-30**  
Zubereitung



**leicht**  
Schwierigkeit

### Zutaten für 4 Portionen

#### Spieße:

2 Hühnerbrüste  
1 TL getrockneter Thymian  
2 TL getrockneter Oregano  
1/3 TL Cayennepfeffer  
½ TL Rauchsatz  
½ TL Pfeffer a.d. Mühle  
1/3 TL Curcuma  
½ TL Paprikapulver edelsüß  
Schale einer ½ Bio-Zitrone  
Olivenöl  
4 Spieße

#### Soße:

1 Pkg. Griechisches Joghurt  
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
Zitronensaft  
frisch gehackte Petersilie  
frisch gehackter Dill  
1 Knoblauchzehe  
Salz  
Pfeffer

Beilage: etwas Grillgemüse und/oder im Backrohr getoastetes Weißbrot (mit Olivenöl und Knoblauch)

### Zubereitung

Zuerst die Gewürzmischung für das Hühnerfleisch (ohne Öl!) herstellen. Die Hühnerbrüste in zwei Zentimeter dicke Streifen schneiden, diese mit der trockenen Gewürzmischung marinieren und beiseite stellen. Falls gewünscht Weißbrot mit Olivenöl und Knoblauch bestreichen und im Backrohr toasten.

Für die Soße Knoblauch fein hacken und mit den restlichen Zutaten gut vermengen. Anschließend das marinierte Fleisch in leichten Schlingen auf die Spieße stecken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hühnerfleischspieße auf allen Seiten kurz anbraten/grillen (Kontrolle ob das Fleisch auch im Inneren beim Spieß durch ist).

Hühnersouvlaki mit der Kernöl-Joghurtsoße und dem getoasteten Knoblauchbrot sofort servieren.

**Tipp:** Die Spieße und das Brot können auch am Griller zubereitet werden.

**Rezept von Theresia Fastian, [www.fastian.at](http://www.fastian.at) / Foto: Stefan Kristoferitsch**