

Puten-Spieße in Kokos-Curry-Marinade



Zutaten für 4 Personen:
1 kg Putenschnitzel

Marinade:
2 TL Goa Curry
1 TL Sesamöl
2 EL Tomatenmark
3 EL helle Sojasauce
2 EL Kokos-Crème
2 EL Wasser
1 TL Salz

Zubereitung

Alle Zutaten der Marinade miteinander verrühren und das gewürfelte Putenfleisch darin einlegen. Einen intensiveren Geschmack erzielen Sie, wenn das Fleisch über Nacht im Kühlschrank durchzieht.

Vor dem Grillen das Putenfleisch auf Holzspieße stecken.

Sie können die Spieße sowohl auf dem Holzkohlengrill zubereiten als auch im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 15–18 Minuten garen.

Unser Tipp

Als Beilage empfehlen wir Ihnen einen leckeren grünen Salat.

