

Gewürz-Pouletspiesschen mit Gurken-Tomaten-Raita

Am Vortag:

2 Pouletschnitzel in Würfel schneiden. **1 EL Zitronensaft**, **1 Stück Ingwer**, klein geschnitten, **1 Knoblauchzehe**, gehackt, und **½ TL Kreuzkümmel**, **½ TL Paprika**, **½ TL Garam Masala**, **¼ TL Cayenne** und **3 EL Halbrahm** zusammen mischen. Das Fleisch hineinlegen und über Nacht marinieren.

Die Pouletwürfel auf Spiesschen stecken.

La Mise en Place:

1 Joghurt, **¼ TL Kreuzkümmel**, **Pfeffermühle**, **1 Prise Cayenne**, **1 Tomate**, **1 Mini-Nostrano-Gurke**, **1 Zweiglein Minze**

Die Vorbereitung:

Für die Raita Joghurt, Kreuzkümmel, Pfeffer und Cayenne verrühren. Tomate und Gurke in kleinste Würfelchen schneiden. Minze fein hacken und alles zusammen unter den Joghurt ziehen. Kühl stellen.

Das Grillen:

Spiesschen auf dem heissen Grill schön braten.

Die Vollendung:

Mit der Raita servieren.

Das passt dazu:

Spinat, rote Linsen oder Basmati

