

## *Pouletspiesschen mit roten Zwiebeln und Peperoni*

### *Marinieren:*

Mindestens 30 Minuten, besser aber 3 Stunden

### *La Mise en Place:*

**2 Pouletschnitzel, Pfeffermühle, ½ Pack Cantadou mit Knoblauch und Kräutern, 1 EL Olivenöl, Zesten und Saft von 1 Zitrone, 1 Bund Schnittlauch, 2 rote Zwiebeln, 1 rote Peperoni ½ dl Halbrahm,**

### *Die Vorbereitung:*

Pouletschnitzel in grosse Würfel schneiden und mit Pfeffer bestreuen. Cantadou mit Olivenöl, Zitronenzesten und -saft verrühren. Über die Pouletwürfel giessen und mindestens 30 Minuten, besser aber 3 Stunden, im Kühlschrank marinieren.

Schnittlauch in Röllchen, Zwiebeln in je 6 Spalten und Peperoni in grosse Stücke schneiden. Spiesschen abwechslungsweise mit Poulet, Zwiebel und Peperoni bestecken. Die Marinade mit Halbrahm und *der Hälfte des Schnittlauchs* zu einer cremigen Sose verrühren.

### *Das Grillen:*

Spiesschen auf dem heissen Grill schön braten, dabei mehrmals wenden.

