



Poulet-Spiesschen mit schwarzem Sesam und Koriander

Zutaten für die Spiesschen: (4 Pers.)

- 4 Poulet-Brüstchen (ca. 600 g), in Würfel oder Streifen geschnitten
- 3 gehäufte EL Currypaste
- 2 TL Fischesauce
- 50 ml Kokosmilch
- Bratbutter zum Anbraten
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- ca. 1 EL schwarzer Sesam
- nach Belieben frischer Koriander, grob gehackt
- Holz- oder Metall-Spiesschen

Zutaten für Curry-Mayo:

- 4 gehäufte EL Magerquark
- 3 gehäufte EL Mayonnaise
- 1 TL Currypaste
- $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe, gepresst
- Salz

Zubereitung:

Die Poulet-Brüstchen in Würfel schneiden. Curry-Paste, Kokosmilch und Fischsauce in einer Schale mischen. Die Poulet-Stücke in der Marinade wenden und dann auf die Spiesschen stecken. Die Spiesschen salzen (allenfalls auch etwas Pfeffer darüber geben) und portionenweise in Bratbutter rundum schön goldbraun anbraten. Vor dem Servieren mit schwarzem Sesam und Koriander bestreuen.

Die Zutaten für die Curry-Mayo gut mischen und zu den Spiesschen servieren.

Passt gut dazu: Basmati-Reis, knuspriges Weiss-Brot, Salat.