

Hähnchenwürfel im Speckmantel



Zutaten für ca. 30 Stück:

- 2 mittelgroße Tomaten
- 1-2 Lauchzwiebeln
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 125 g Joghurt
- etwas Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 6 Scheiben Frühstücksspeck
- 250 g Hähnchenbrustfilet

Zubereitung:

Die Tomaten vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch fein würfeln. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Knoblauch fein würfeln. Alles mit Joghurt verrühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Speck längs halbieren. Filet in ca. 12 Würfel schneiden. Mit je einer Speckscheibe umwickeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenwürfel darin rundherum braten. Mit Pfeffer würzen. Hähnchenwürfel mit dem Dip auf Häppchenlöffel oder kleinen Tellern anrichten.

Tipp: Dazu Baguette reichen.

Rezept: Gläserne Küche, Oelde