

1. Pouletbrüstchen der Länge nach in etwa 2 cm breite Streifen schneiden. Wellenartig auf Holzspiesse stecken. Limonenschale und -saft, Öl, Sojasauce sowie Honig verrühren und Knoblauch dazupressen. Die Spiesse mit der Marinade bestreichen und etwa 30 Minuten ziehen lassen.

2. Limonen halbieren und auspressen. Fruchtrückstände in den Schalenhälften mit einem scharfen Messer sauber heraus-schneiden, sodass die Limonenhälften gefüllt werden können.

3. Limonensaft, PHILADELPHIA SCHNITT-LAUCH, Curry, Senf, etwas Salz und Schnittlauch verrühren. Die Creme in die Limonenhälften füllen. Kühl stellen.

4. Kurz vor dem Servieren die Spiesse auf dem Grill oder in der Bratpfanne während 4–5 Minuten braten. Die Limonensauce separat dazu servieren.

1. Découper le blanc de poulet dans le sens de la longueur en bandes de 2 cm de largeur environ. Les enfiler sur les pics en bois en formant des ondulations. Mélanger le zeste et le jus de citron, l'huile, la sauce au soja et le miel et ajouter l'ail écrasé. Enduire les brochettes avec cette marinade et laisser reposer pendant environ 30 minutes.

2. Couper les citrons en deux et les presser. Enlever proprement les restes de fruit des moitiés d'écorce avec un couteau affûté de manière à pouvoir garnir les demi-citrons.

3. Mêler le jus de citron, le fromage frais PHILADELPHIA CIBOULETTE, le curry, la moutarde, un peu de sel et la ciboulette. Garnir les demi-citrons avec cette crème. Mettre au frais.

4. Peu avant de servir, faire griller les brochettes sur le gril ou dans une poêle pendant 4 à 5 minutes. Servir la sauce au citron séparément.

PASTEURISIERTER
DOPPELRAHM FRISCHKÄSE
AUS DEUTSCHLAND
FROMAGE FRAIS DOUBLE-CRÈME
PÂSTEURISÉ

KRAFT

PHILADELPHIA

Jetzt mit tollen **Chuchi** Rezepten!
Maintenant avec des super recettes!

KÜHL AUFBEWAHREN
MINDESTENS HALTBAR
BIS SIEHE BOBEN

e200g