



Zeitaufwand: **20–25 Minuten**

Kategorie: **Snack**

Küchenutensilien: **Holzspieße, Silikon-Pinsel, Pfanne, Messer**

1. Die Holzspieße legen wir in kaltem Wasser ein.
2. Die Zutaten (♠) vermischen.
3. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
4. Die Frühlingszwiebeln halbieren.
5. Nun spießen wir abwechselnd Fleisch und geknickte Frühlingszwiebeln auf einen Holzspieß, beginnend und abschließend mit Fleisch.
6. Zum Schluss braten wir die Spieße auf dem Grill oder in der Pfanne und pinseln sie während des Bratens mit der Sauce ein.

ITADAKIMASU



Für 3 Spieße:

- 1 Hähnchenbrust
- 3 Frühlingszwiebeln
- 2 EL Sojasauce (♠)
- 1 EL Mirin (♠)
- 1 EL Sake (♠)
- 1 EL Zucker (♠)
- ½ TL Sesamkörner (♠)