Hühnerherzen-Spieße

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig

Zutaten

300 G	Hühnerherzen (reicht für 5 Spießchen)

Zubereitung

1. Marinade herrichten.
2. Die zugeputzten Hühnerherzen in die Marinade wälzen.
3. ca. 30 Minuten ziehen lassen.
4. Die marinierten Herzen auf Spieße stecken.
5. In einer Pfanne mit etwas Öl oder
   auf dem Griller kurz rundherum anbraten.
6. Mit Salat der Saison und etwas Brot zum Beispiel als Vorspeise genießen.

SEMINAR BÄUERINNEN