

## Hähnchenspieß | Zucchini-Röllchen | Bulgursalat | Zucchini-Tomaten-Relish



### Zubereitung

Die grünen Shiso-Blätter in drei gleichmäßig große (Kuchen-) Stücke schneiden. Den Hähnchenbrustspieß im Backofen für ca 3 bis 5 Minuten bei 170° erhitzen. Die Zucchinirollchen 6 bis 8 Minuten bei 160° im Ofen erhitzen.

### Anrichten

Zuerst ein Stück vom Shiso-Leave auf den Teller legen. Den Bulgursalat so auf Blatt und Teller anrichten, dass das Blatt gut sichtbar bleibt. Hähnchenspieße auflegen, Zucchinirollchen anlegen, etwas Relish zugeben.

### Allergene

Senf, Gluten, Schwefeldioxid/Sulfite, Milch und/oder Laktose, Weizen

### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

Geschwärzt (Hähnchenbrustspieß)

### Zutatenliste (1 Portion)

#### 2 Hähnchenbrust-Spieße Paprika Olive

Kategorie: Tiefkühl - TK Fleisch



#### 30 g Roter Bulgur Salat

Kategorie: Kühltheke - Frische Convenience



#### 5 g Relish Tomate Zucchini

Kategorie: Zutaten - Soßen, Dressings & Dips



#### 1 g Shiso Leaves grün

Kategorie: Obst & Gemüse - Blüten & Blätter



#### 20 g Antipasti-Röllchen Zucchini

Kategorie: Tiefkühl - TK Convenience



#### 1 Fingerfood Schale

Kategorie: Non Food - Geschirr, Besteck & Gläser



#### 1 Gabel

Kategorie: Non Food - Geschirr, Besteck & Gläser

