

## Saté Spieße mit Erdnusssauce

800 g Hühnerbrustfilets  
3 Knoblauchzehen  
1 Stück Ingwer  
2 TL Kurkuma  
2 TL Kreuzkümmel  
2 TL Koriander (gemahlen)  
1 TL Cayennepfeffer  
2 TL Salz  
10 EL Sojasauce  
2 EL Sesamöl  
1 EL Honig  
Spieße aus Holz oder Metall.



### Für die Erdnusssauce:

100 ml Kokosmilch  
50 g Erdnussbutter  
1 EL Erdnüsse (geröstet und gesalzen)  
1 Limette

Die Hühnerfilets der Länge nach in Streifen schneiden und sanft klopfen.

Für die Marinade Zwiebel und Ingwer schälen und klein hacken. Beides mit den restlichen Zutaten mischen.

Die Hühnerfilets in der Marinade einlegen und zwei bis drei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Die marinierten Hühnerfilets wellenförmig auf die Spieße stecken. Die Hühnerspieße auf den heißen Grillen legen und von allen Seiten gut durchgaren.

Für die Erdnusssauce Kokosmilch mit Erdnussbutter kurz aufkochen lassen und den Topf zur Seite stellen. Erdnüsse grob hacken und unter die Sauce mischen. Die Erdnusssauce mit Limettensaft und Salz abschmecken.

Die Saté-Spieße mit der Erdnusssauce servieren.