

# BBQ-Hähnchen-Tortilla-Spieße aus dem Airfryer

Gesamtzeit **30 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):  
**3.360 kJ / 803 kcal**

Fett: **50 g** Eiweiß: **44 g**  
Kohlenhydrate: **58 g**

## ZUTATEN

**2 Portion(en)**

### Tortilla-Spieße:

**300 g** Hähnchenbrust, gehackt  
**70 g** rote Paprika, gewürfelt  
**50 g** rote Zwiebel, gewürfelt  
**1,5 EL** Petersilie, gehackt  
**1 TL** süßes geräuchertes Paprikapulver  
**2 TL** Sriracha-Sauce  
**2 EL** Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce  
**1 EL** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig & Rauchgeschmack  
**3** Weizentortillas  
**4 EL** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce nach koreanischer Art

### Krautsalat:

**300 g** Rotkohl  
**70 g** Karotte  
**50 g** Zwiebel  
**2 EL** Mayonnaise  
**2 EL** Milch  
**1 TL** Honig  
**1 TL** Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis (300ml)  
**0,5 TL** frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
**1,5 EL** Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce

### Senf-Sojasauce:

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**300 g** Hähnchenbrust, gehackt - **70 g** rote Paprika, gewürfelt - **50 g** rote Zwiebel, gewürfelt - **1,5 EL** Petersilie, gehackt - **1 TL** süßes geräuchertes Paprikapulver - **2 TL** Sriracha-Sauce - **2 EL** Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce **1 EL** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig & Rauchgeschmack **3** Weizentortillas - **4 EL** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce nach koreanischer Art  
Paprika, Zwiebel, Petersilie, Paprikapulver, Sriracha-Sauce, Kikkoman salzreduzierte Sojasauce und Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Honig zum Hähnchen geben. Gut vermengen. Die abgerundeten Seiten der Tortillas abschneiden, sodass Quadrate entstehen. Eine Portion der Hähnchenmischung auf jede Tortilla geben, übereinanderstapeln und in 9 kleinere Quadrate schneiden. Auf Spieße stecken und mit 2 ES Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce nach koreanischer Art bestreichen. Bei 180 °C ca. 15 Minuten im Airfryer garen, dabei mehrmals wenden und mit der Sauce bestreichen. Ca. 2 Minuten vor Ende der Garzeit noch einmal mit der restlichen Sauce bestreichen.

### Schritt 2

**300 g** Rotkohl - **70 g** Karotte - **50 g** Zwiebel - **2 EL** Mayonnaise - **2 EL** Milch - **1 TL** Honig - **1 TL** Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis (300ml) **0,5 TL** frisch gemahlener schwarzer Pfeffer - **1,5 EL** Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce  
Kohl in feine Streifen schneiden (am besten mit einem Gemüsehobel), Karotte reiben und Zwiebel

**2 EL** Mayonnaise  
**1 EL** Honigsenf  
**1 TL** Honig  
**2 TL** Zitronensaft  
**1 EL** Kikkoman natürlich  
gebraute salzreduzierte  
Sojasauce

**Außerdem:**

**2 TL** weiße Sesamkörner

fein würfeln. In einer großen Schüssel Mayonnaise, Milch, Honig, Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis, Pfeffer und Kikkoman salzreduzierte Sojasauce vermengen. Das Gemüse hinzufügen und gut vermischen.

**Schritt 3**

**2 EL** Mayonnaise - **1 EL** Honigsenf - **1 TL** Honig - **2 TL** Zitronensaft - **1 EL** Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce - **2 TL** weiße Sesamkörner

Mayonnaise, Honigsenf, Honig, Zitronensaft und Kikkoman salzreduzierte Sojasauce in einer Schüssel vermischen. Die Spieße mit Sesam bestreuen und zusammen mit dem Krautsalat und der Senf-Sojasauce servieren.