Geflügelspieße mit gegrillter Avocado und Tomaten-Salsa

2 Packungen WIESENHOF Hähnchen Innenfilet-Spieße "Kräuter-Knoblauch"
400 g Kirschtomaten
2-3 Frühlingszwiebeln
1/2 Bund Knoblauchzehen
Petersilie und Schnittlauch
2,5 EL Zitronensaft
2 EL Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer
150 g Sahne-Joghurt
4 Avocados

Schritt 1

Kirschtomaten vierteln. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Kräuter abbrausen und trockentupfen. Petersilienblätter fein hacken, Schnittlauch in dünne Röllchen schneiden.

Schritt 2

Tomaten, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Kräuter mit 2 Esslöffeln Zitronensaft und Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 3

Sahne-Joghurt mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer glatt rühren.

Schritt 4

Hähnchenspieße am besten auf einer Grillschale ca. 10 -12 Min. unter mehrmaligem Wenden grillen, bis sie vollständig durchgegart sind.

Schritt 5

Avocados halbieren, den Kern entfernen und die Schnittflächen mit etwas Öl bepinseln. Auf den Schnittflächen ca. 3 - 4 Min. grillen. Gegrillte Avocadohälften mit der Tomaten-Salsa füllen und mit den Hähnchen-Spießen und dem Joghurt-Dip genießen.