Asiatische Geflügelspieße mit Paprika

Menge	Zutaten	Zubereitung
300 g	Putenfilet oder Hühnerbrust	von Sehnen säubern und in gleichmäßige flache Stücke schneiden.
1-2	Paprikaschoten	waschen, entkernen und in gleichmäßige, nicht zu große Stücke schneiden.
Marinade:		
1-2	Knoblauchzehen	schälen, pressen
1 Stück	Ingwer, frisch	schälen, fein hacken
2 EL	Sojasauce	Alle Zutaten für die Marinade vermischen, Fleischstückchen einlegen und möglichst einige Stunden durchziehen lassen. Fleischstückchen abwechselnd mit den Paprikastückchen auf Holzspieße stecken und grillen. Das Fleisch möglichst flach stecken und immer mit einem Fleischstück beginnen und aufhören!
1 TL	Curry	
1 Prise	Salz	
1 TL	Honig	
1 EL	Asiasauce, süß-sauer	
1 EL	Zitronen- oder Limettensaft	
2 EL	Öl	