WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken Toast Hawaii vom Grill

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenfilets
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
4 Scheiben Ananas
4 Scheiben Toast
4 Scheiben Käse
Chiliflocken
25 ml BBQ Sauce

Nährwerte:

Pro Portion ca. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

Circa 25 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

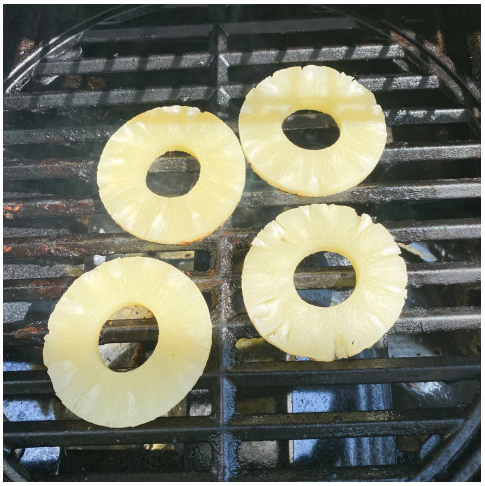
Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken Toast Hawaii vom Grill

Zubereitung:

1. Hähnchenfilets mit Öl bepinseln und bei direkter Hitze von jeder Seite circa 2 Minuten grillen, dann bei indirekter Hitze circa 10 Minuten zu Ende grillen und dabei salzen und pfeffern.

2. Auch die Ananas von jeder Seite circa 2 bis 3 Minuten grillen.



3. Den Käse auf den Toast legen und beides ebenfalls auf den Grill legen, bis der Käse bei indirekter Hitze geschmolzen ist.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken Toast Hawaii vom Grill

4. Zum Anrichten einfach Chicken Toast Hawaii belegen und mit BBQ Sauce und Chiliflocken genießen.

Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**