WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

BBQ-Chicken Wings vom Grill mit Mais-Minze-Salsa

Zutaten (für 4 Personen):

1.5 kg Hähnchenflügel
3 EL Barbecue-Sauce
4 Limetten
3 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
1 Dose Mais
1 Bund Minze
2 Lauchzwiebeln
1 Chili



Nährwerte:

Pro Portion ca. 349 kcal, 29 g Fett, 2 g Kohlenhydrate, 20 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

BBQ-Chicken Wings vom Grill mit Mais-Minze-Salsa

Zubereitung:

1. Zuerst die Barbecue-Sauce mit dem Saft von 2 Limetten, 2 EL Öl und etwas Salz und Pfeffer mischen.



2. Dann die Hähnchenflügel damit rundherum bestreichen…



3. …und circa 20 bis 25 Minuten unter gelegentlichem Wenden grillen…

BBQ-Chicken Wings vom Grill mit Mais-Minze-Salsa



4. …bis sie schön goldbraun gegrillt sind.



5. Jetzt für die Salsa 1 EL Öl mit dem Saft von 2 Limetten, dem Mais, gehackter Minze, Lauchzwiebelringen und einer Prise Salz und Pfeffer mischen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

BBQ-Chicken Wings vom Grill mit Mais-Minze-Salsa

6. Zum Schluss nur noch alles anrichten, mit Chili toppen und genießen, genießen, 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**