

## 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. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten

## 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.



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



WE LOVE  
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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



### 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-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)