

Gegrillte Chili-Hähnchenfilets mit Süßkartoffeln

Zutaten

(für 4 Personen):

- 4 Hähnchenfilets (je 200 g)
- 800 g Süßkartoffeln
- 4 EL Ananas-Konfitüre
- 2 EL Chilisaucе
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Öl
- 3 Chilischoten
- Petersilie
- 200 g Kräuterquark



Nährwerte:

Pro Portion ca. 594 kcal kcal, 15 g Fett, 60 g Kohlenhydrate, 50 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

35 Minuten



Gegrillte Chili-Hähnchenfilets mit Süßkartoffeln

Zubereitung:

1. Als erstes die Süßkartoffeln waschen und circa 20 Minuten in Salzwasser weich garen. Anschließend die Ananas-Konfitüre mit der ChilisaUCE vermischen und die Hähnchenfilets rundherum damit bestreichen.



2. Jetzt die Hähnchenfilets bei indirekter, mittlerer Hitze für circa 10 bis 12 Minuten grillen. Dabei wenden.



3. Die Süßkartoffeln vierteln, mit etwas Öl bepinseln, mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen und von jeder Seite für circa 5 Minuten mit auf den Grill legen.



Gegrillte Chili-Hähnchenfilets mit Süßkartoffeln

4. Zum Schluss alles zusammen auf Tellern anrichten, mit Chilischoten und Petersilie garnieren und zusammen mit dem Kräuterquark genießen!



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

D
Schlupf

D
Aufzucht

D
Verarbeitung

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