WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen Surf and Turf mit Kartoffeln und Tomaten-Salsa

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Hähnchen-Innenfilets
300 g Tomaten
2 Chili
1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl
1 EL Honig
Koriander
800 g Kartoffeln
100 g Garnelen



Nährwerte:

Pro Portion ca. 394 kcal, 10 g Fett, 39 g Kohlenhydrate, 31 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

30 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen Surf and Turf mit Kartoffeln und Tomaten-Salsa

Zubereitung:

1. Tomaten, Chili und Knoblauch sehr fein würfeln und mit Honig, 1 EL Öl und gehacktem Koriander mischen.



2. Kartoffeln garen…



3. …und in Scheiben schneiden, mit 1 EL Öl bepinseln und unter Wenden circa 12 bis 15 Minuten grillen.

Hähnchen Surf and Turf mit Kartoffeln und Tomaten-Salsa



4. Hähnchen-Innenfilets und Garnelen auf Spieße stecken.



5. Rundherum mit Öl bepinseln…



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen Surf and Turf mit Kartoffeln und Tomaten-Salsa

6. …und auf dem Grill von jeder Seite circa…



7. 3 bis 4 Minuten grillen.



8. Hähnchen-Surf and Turf mit den gegrillten Kartoffeln und der Tomaten-Salsa anrichten und genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen Surf and Turf mit Kartoffeln und Tomaten-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-geflügel.de**