

Hähnchenburger mit Ananas vom Grill

Zutaten

(für 4 Personen):

4 Hähnchenfilets (je 200 g)
2 EL Öl
Salz und Pfeffer
1 TL Kreuzkümmel
0.5 TL Chiliflocken
4 Scheiben Ananas
4 Brötchen
4 EL Ajvar
1 Romana Salat



Nährwerte:

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

Zubereitungszeit:

circa 20 Minuten

Hähnchenburger mit Ananas vom Grill

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenfilets mit Öl einreiben und dann von jeder Seite bei direkter Hitze circa 2 bis 3 Minuten grillen.



2. Anschließend weitere 8 bis 10 Minuten bei indirekter Hitze zu Ende grillen. Mit etwas Salz und Pfeffer sowie Kreuzkümmel und Chiliflocken würzen.



3. Die Ananasscheiben von beiden Seiten für circa 2 bis 3 Minuten direkt anrösten.



Hähnchenburger mit Ananas vom Grill

4. Auch die Brötchen für 2 bis 3 Minuten auf dem Grill rösten.



5. Zum fertigen Burger-Genuss einfach Brötchen mit Ajvar bestreichen...



6. ...mit Salat und Ananas belegen und zur Krönung mit dem Hähnchenfilet toppen. Hähnchenburger, einfach und lecker! 🍴



Hähnchenburger mit Ananas vom Grill



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**