

## Hähnchenfilets mit Ananas vom Grill

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

600 g Hähnchenfilet  
2 EL Öl  
2 TL Geflügelgewürz  
1 Dose Ananas  
1 Lauchzwiebel  
1 TL Curry  
50 g Salat-Mayonnaise  
150 g Joghurt



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 428 kcal, 13 g Fett, 31 g Kohlenhydrate, 45 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

circa 30 Minuten

## Hähnchenfilets mit Ananas vom Grill

### Zubereitung:

1. Öl und Geflügelgewürz verrühren und die Hähnchenbrustfilets damit von beiden Seiten einpinseln.



2. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden und mit Joghurt, Mayonnaise und Curry verrühren.



3. Ananas von jeder Seite circa 3 bis 4 Minuten grillen.





## Hähnchenfilets mit Ananas vom Grill

4. Marinierte Hähnchenfilets von jeder Seite circa 7 bis 10 Minuten grillen...



5. ...mit den gegrillten Ananassscheiben und dem Curry-Dip anrichten und genießen. ☺





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