

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

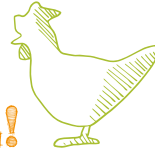
4. Marinierte Hähnchenfilets von jeder Seite circa 7 bis 10 Minuten grillen...



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



WE LOVE
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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