



Hähnchenfiletspieße in Himbeermarinade vom Grill

Zutaten

(für 4 Personen):

600 g Hähnchenfilet (aus deutscher Erzeugung)
4 EL Himbeeressig mit Fruchtmark
3 EL Ajvar
4 EL Honig
Salz und Honig
4 Romana Salate
2 EL Sonnenblumenöl
25 ml Balsamico-Creme
25 g Salatkerne
125 g Himbeeren
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 334 kcal, 12 g Fett, 19 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

30 Minuten

Hähnchenfiletspieße in Himbeermarinade vom Grill

Zubereitung:

1. Zuerst werden für die fruchtig-süße Himbeermarinade der Himbeeressig, Ajvar und Honig mit einer Prise Salz und Pfeffer verquirlt.



2. Dann die Hähnchenfilets würfeln, auf Spieße stecken und anschließend mit der Marinade bepinseln.



3. Die Romana Salate halbieren und ihre Schnittflächen mit dem Öl bepinseln.



Hähnchenfiletspieße in Himbeermarinade vom Grill

4. Jetzt können die marinierten Hähnchenfiletspieße bei 200 Grad indirekter Hitze circa 15 Minuten gegrillt werden. Dabei regelmäßig wenden.



5. Anschließend werden die Romana Salate von jeder Seite bei indirekter Hitze circa 2 bis 3 Minuten angeröstet.



6. Abschließend die Hähnchenfiletspieße in Himbeermarinade auf Tellern mit Himbeeren anrichten und mit Balsamico-Creme und Salatkernen toppen und nur noch genießen!





Hähnchenfiletspieße in Himbeermarinade 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