



## Drumsticks mit Mango-Kiwi-Salsa

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

1.2 kg Hähnchenunterschenkel  
200 ml BBQ-Sauce  
1 Mango  
3 Kiwis  
1 Zwiebel  
1 Limette  
Koriander  
Salz und Pfeffer  
Chili



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 650 kcal, 29 g Fett, 29 g Kohlenhydrate, 65 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten



## Drumsticks mit Mango-Kiwi-Salsa

### Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenunterschenkel mit der BBQ-Sauce rundherum bedecken.



2. Dann die Hähnchenunterschenkel auf den Grill legen...



3. ...und von jeder Seite circa 15 Minuten grillen





## Drumsticks mit Mango-Kiwi-Salsa

4. In der Zwischenzeit Mango, Kiwi und Zwiebel schälen, fein würfeln, mit Limettensaft und gehacktem Koriander mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Zum Schluss die Drumsticks mit der Salsa anrichten und Stück für Stück genießen!





## Drumsticks mit Mango-Kiwi-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-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)