WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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. 500 kcal, 10 g Fett, 51 g Kohlenhydrate, 50 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 20 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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.

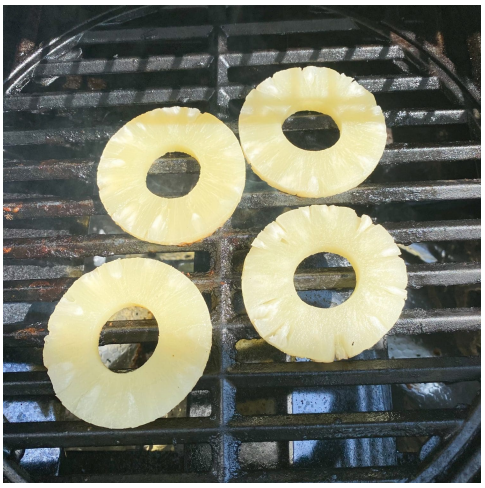


3. Die Ananasscheiben von beiden Seiten für circa 2 bis 3 Minuten direkt anrösten.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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…



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenburger mit Ananas vom Grill

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





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-geflügel.de**