

Glasierte Hähnchen-Bacon-Spieße vom Grill

Zutaten

(für 4 Personen):

4 Hähnchenfilet
3 EL Geflügelgewürz
150 g Bacon
100 ml BBQ-Sauce
2 TL heller Sesam
2 TL dunkler Sesam
0.5 TL Chili
3 Lauchzwiebeln



Nährwerte:

Pro Portion ca. 524 kcal, 28 g Fett, 15 g Kohlenhydrate, 45 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 25 Minuten

Glasierte Hähnchen-Bacon-Spieße vom Grill

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenfilets in Stücke schneiden.



2. Dann die Hähnchenfiletwürfel mit dem Geflügelgewürz mischen, bis alle Stücke rundherum bedeckt sind.



3. Jetzt je einen Hähnchenfiletwürfel in eine halbe Scheibe Bacon einwickeln...



Glasierte Hähnchen-Bacon-Spieße vom Grill

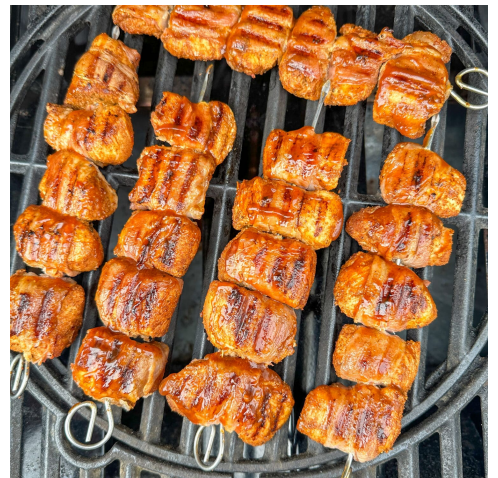
4. ...und auf Spieße stecken.



5. Dann die Hähnchen-Spieße jeweils 3 bis 4 Minuten je Seite grillen, bis sie goldbraun gegrillt sind.



6. Zum Glasieren mit der BBQ Sauce bestreichen und weitere 2 bis 3 Minuten grillen.



7. Zum Schluss die Hähnchen-Bacon-Spieße mit Sesam, Chili und

Glasierte Hähnchen-Bacon-Spieße vom Grill

Lauchzwiebeln anrichten, zugreifen und genießen. 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-gefluegel.de**