WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

BBQ Chicken Wings mit Spinatsalat

Zutaten (für 4 Personen):

1.5 kg Hähnchenflügel
3 EL Barbecue-Sauce
2 Limetten
4 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
2 EL Weißweinessig
250 g Babyspinat
400 g Ananas
1 Zwiebel
1 Chili
100 g Blaubeeren



Nährwerte:

Pro Portion ca. 758 kcal, 54 g Fett, 24 g Kohlenhydrate, 45 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

35 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

BBQ Chicken Wings mit Spinatsalat

Zubereitung:

1. Zuerst die Barbecue-Sauce mit Limettensaft, 2 EL Öl und etwas Salz und Pfeffer mischen.



2. Dann die Hähnchenflügel rundherum mit der Marinade bestreichen.



3. Hähnchenflügel auf den Grill legen und circa 20 bis 25 Minuten unter gelegentlichem Wenden grillen…

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

BBQ Chicken Wings mit Spinatsalat



4. …bis sie schön goldbraun gegrillt sind.



5. 2 El Öl, Essig und eine Prise Salz und Pfeffer mischen. Spinat, Ananas und Zwiebel unterheben.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

BBQ Chicken Wings mit Spinatsalat

6. BBQ Chicken Wings mit dem Salat anrichten, mit Blaubeeren und Chili toppen und genießen.





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**