



Gegrilltes Hähnchenschaschlik

Zutaten

- 400 g Hähnchenbrustfilets
- 140 g Ananas a.d. Dose, Scheiben
- 8 Slightly leveled tablespoons Frühstücksspeck
- 80 g Frühlingszwiebeln
- 1 Beutel MAGGI MAGIC ASIA Würzpaste für Curry Indian Style

Zubereitung

1. Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Ananas Scheiben gut abtropfen lassen und vierteln. Frühstücksspeck halbieren und jeweils ein Stück Ananas damit umwickeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Hähnchenbrustwürfel, Ananas und Frühlingszwiebeln abwechselnd auf Holzspieße stecken, dabei mit Hähnchenbrust beginnen und abschließen.
2. Die Spieße von allen Seiten mit der Würzpaste bestreichen.
3. Auf dem heißen Grill bei mittlerer bis starker Hitze ca. 10 Min. grillen, dabei gelegentlich wenden. Dazu schmeckt ein knackiger Blattsalat und frisches Baguette.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	11 g
Energie	265 kcal
Fett	11 g
Protein	29 g

🕒 20 Minuten

⊕ 4 Portionen