



Hähnchen-Ananas-Spieße vom Grill

Zutaten für 8 Stück

- 600 g Hähnchenbrust
- 400 g Ananas

Für die Marinade:

- 3 EL Rapsöl (oder Sonnenblumenöl)
- 1 EL weißer Balsamico Essig
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Salz
- 1 EL Honig
- 1 Prise Pfeffer
- 1 TL Curry



Außerdem:

- 8 Holzspieße

Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Spüle die Hähnchenbrust ab und tupfe sie trocken. Schneide sie in Würfel. Schäle die Ananas, entferne den Strunk und schneide sie in Stücke.
2. Presse den Knoblauch in eine Schüssel und verrühre ihn mit den restlichen Zutaten für die Marinade. Hebe die Hähnchenwürfel unter und stelle sie zum Durchziehen mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.
3. Weiche die Holzstäbchen 10 Minuten in Wasser ein. Spieße dann abwechselnd ein Stück Hähnchenfleisch und ein Stück Ananas darauf. Grille sie rundherum knusprig oder gare sie bei 200 Grad für 12 Minuten in der Heißluftfritteuse.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

