

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de



Mango-Chutney-Hähnchenspieße – fruchtig, würzig und perfekt vom Grill

Zutaten:

Zubereitungszeit: 2 h 15 min

Kochzeit: 12 min

Gesamtzeit: 2 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

600 g Hähnchenbrust

4 Esslöffel Mango-Chutney Sweet & Hot

2 Esslöffel Olivenöl

1 Stück(e) Knoblauchzehe

1 Teelöffel Paprikapulver

8 Stück(e) Holzspieße

Zubereitung:

1.

- Hähnchen würfeln.
- Mango-Chutney, Öl, Knoblauch und Paprika verrühren.

- Fleisch mindestens 2 Stunden marinieren.
- Auf Spieße stecken.
- Rundherum 10–12 Minuten grillen.
- Mit etwas zusätzlichem Chutney servieren.