

> Gegrillte Hähnchen Ananas Spieße



ZUTATEN:

Für 4 Personen

500 g	Hähnchenbrustfilet
1 Stück	Ananas klein
16	kleine Chilischoten
2 Stück	Knoblauchzehen
3 EL	NATURATA Olivenöl, nativ extra
1 TL	NATURATA Atlantik Meersalz
2 EL	Erdussbutter
1 EL	grober Senf
4 EL	NATURATA Olivenöl, nativ extra
3 EL	Zitronensaft
1 EL	NATURATA Ahornsirup, Grad A
100 g	Erdnusskerne
250 g	NATURATA Reis Vollkorn Penne
2 Stück	Karotten
1 Stück	Salatgurke
1 Bund	Rucola
8 EL	NATURATA Brasilian Fire Sauce

ZUBEREITUNG

- 1.** Hähnchenbrustfilet in 4x4 cm große Würfel schneiden. Ananas schälen und ebenfalls in 4x4 cm große Würfel schneiden. Knoblauchzehen schälen und fein würfeln, mit NATURATA Olivenöl und NATURATA Meersalz vermengen. Chilischoten waschen.
- 2.** Hähnchenbrustfilet, Ananaswürfel und Chilis abwechselnd auf Spieße stecken und mit einem Pinsel mit der Knoblauchmarinade bestreichen. Aus Erdnussbutter, groben Senf, NATURATA Olivenöl, Zitronensaft, NATURATA Ahornsirup und NATURATA Meersalz ein Dressing herstellen.
- 3.** NATURATA Reis Penne nach Packungsanleitung kochen, abgießen und noch warm in das vorbereitete Dressing geben und etwas ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Karotten und die Salatgurke schälen. Mit dem Schäler weiter feine Streifen abschälen. Rucola waschen und trockenschleudern.
- 4.** Gurken- und Karottenstreifen sowie Rucola und Erdnusskerne unter die marinierten Reismudeln geben und eventuell mit etwas NATURATA Meersalz nachwürzen. Spieße nun auf einen Grill legen oder in einer Pfanne braten.
- 5.** Zusammen mit dem Reismudelsalat und NATURATA Brasilian Fire Sauce servieren.

Zubereitungszeit:

45 Minuten