

Hähnchenbrust Spieße mit Frühlingszwiebeln und Ananas

- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " " });
```

Nicht nur zu Grillfesten, leicht, herzhaft-fruchtig, schnell gemacht

Zutaten

- 700 g Hähnchenbrust in 2,5 cm großen Würfeln
- Frische Ananas, in 2,5 cm großen Würfeln
- (Geht auch mit Ananas Konserve)
- 100 g magerer Speck, in dünnen Scheiben
- 5-6 Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, in 5 cm langen Stücken
- 3 Tl Honig
- 3 Tl scharfer Senf
- 3 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Von den Hähnchenbrüsten zunächst am spitzen Ende einen Würfel abschneiden. Dann die restliche Brust in der Länge teilen und in ca. 4-5 Stücke schneiden.

Schritt2

Die Ananaswürfel jeweils mit 1 dünnen Scheibe Speck umwickeln. Abwechselnd Hähnchenwürfel, Ananas/Speck und Frühlingszwiebeln auf Grillspieße stecken. Vorn und hinten mit Ananas abschließen, ergibt etwa 8-10 Stück.

Schritt3

Den Honig mit dem Senf, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren, die Spieße einstreichen. Etwas kalt stellen, marinieren lassen, 8-10 min. von allen Seiten grillen.

Schritt4

Dazu schmeckt der Gekonntgekocht: Curry Dip, Ananas - Mango Chutney oder Paprika - Chorizo - Salsa.

Tags: ananas, frühlingzwiebeln, geflügel, grillen, schnell gemacht., unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/haehnchenbrust-spiesse-mit-fruehlingzwiebeln-und-ananas/>