

# Grillspieße Hawaii mit Bacon und Ananas

Menge: 4 Portionen

Vorbereitungszeit: 35 Minuten

Grillzeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: 🧑🍳 einfach

## Zutaten:

500 g Hähnchenbrust

16 Scheiben Bacon

je 1 grüne und rote Paprika

1 rote Zwiebel

1 Ananas

Pfeffer & Salz

Für die Marinade:

120 ml Barbecue-Sauce

120 ml Sojasauce

60 ml Ananassaft

1 TL Reissessig

1 TL Ahornsirup

3 Knoblauchzehen, gehackt

(alternativ 1,5 TL **Knoblauchpaste**)

2 TL Sesamöl

## Zubereitung:

Für die Marinade alle Zutaten verrühren.

Den Bacon halbieren. Die Hähnchenbrust in 1,5 cm große Würfel schneiden, mit Pfeffer und Salz würzen und jeden Würfel in Bacon einwickeln.

Die Paprika waschen und putzen, die Zwiebel pellen und die Ananas schälen. Alles in 1,5 cm große Würfel schneiden.

Nun abwechseln je einen Hähnchenwürfel, Ananas, grüne Paprika, rote Zwiebel und rote Paprika auf einen Spieß stecken, bis der Spieß voll ist. Nun die Spieße mit der Hälfte der Marinade einpinseln.

Die Spieße 5 Minuten grillen und dann mit der Hälfte der restlichen Marinade bestreichen und wenden. Nun die andere Seite mit dem Rest der Marinade einpinseln und für weitere 5 Minuten grillen.

