

Grillspieße Hawaii mit Bacon und Ananas

Menge: 4 Portionen

Vorbereitungszeit: 35 Minuten

Grillzeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: 🧑🍳 einfach

Zutaten:

500 g Hähnchenbrust	120 ml Sojasauce
16 Scheiben Bacon	60 ml Ananassaft
je 1 grüne und rote Paprika	1 TL Reisessig
1 rote Zwiebel	1 TL Ahornsirup
1 Ananas	3 Knoblauchzehen, gehackt
Pfeffer & Salz	(alternativ 1,5 TL <u>Knoblauchpaste</u>)
<u>Für die Marinade:</u>	2 TL Sesamöl
120 ml Barbecue-Sauce	

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.