



Hähnchen Grillspieße mit gegrillter Ananas und Joghurt-Dip

1 Packung WIESENHOF Hähnchen-Spieße oder Hähnchen-Innenfilet-Spieße "Curry meets Tomato"

1 Ananas

1 unbehandelte Limette

2 TL flüssiger Honig

1 getrocknete Chilischote

1/2 Bund Zitronenmelisse

150 g Joghurt

100 g Schmand

Salz

schwarzer Pfeffer

gemahlener Kreuzkümmel

Alu-Grillschalen

Schritt 1

Ananas schälen und in 8 etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Aus jeder Scheibe den Strunk mit einem spitzen Messer herausschneiden. Limette heiß waschen und ab trocknen. Die Schale abreiben und den Saft auspressen. Honig und 1 Esslöffel Limetten saft glattrühren, Chilischote zerdrücken und unterrühren.

Schritt 2

Für den Joghurt-Dip die Zitronenmelisse abbrausen, trockenschütteln und, bis auf einige Blätter zum Garnieren, fein hacken. Mit Joghurt, Schmand, Limettenschale und restlichem Saft glattrühren.

Schritt 3

Hähnchen Grill Spieße auf einer Alu-Grillschale von jeder Seite etwa 3 Minuten grillen. Ananasscheiben ebenfalls auf einer Grillschale von jeder Seite 2-3 Minuten grillen, dabei mit dem Chili-Honig beträufeln.

Schritt 4

Ananasscheiben und Hähnchen Grill Spieße anrichten, mit Melisseblättchen garnieren. Den Joghurt-Dip dazu reichen.