



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 45

Hähnchenbrust mit Apfel-Mango-Salsa

Zutaten

50 ml Reissessig

125 ml Pflanzenöl

400 g Mango, geschält und
fein gewürfelt

250 g Äpfel, geschält, entkernt
und fein geschnitten

1 rote Zwiebel, fein gewürfelt

½ rote Paprika, fein gewürfelt

 1 TL Chili Chipotle

4 Hähnchenbrüste

 20 g Bio Grillgewürz

Mexiko

1 TL Pflanzenöl

Rezept

Für die Salsa den Reissessig mit dem Senf und dem Pflanzenöl aufschlagen, bis alles gut emulgiert ist. Dann die restlichen Zutaten hinein rühren. Grillgewürz Mexiko mit dem Pflanzenöl verrühren. Die Hähnchenbrust für zwei Stunden damit marinieren. Auf dem Grill gut anbraten und bei mäßiger Temperatur ziehen lassen, bis das Fleisch durchgegart, aber noch saftig ist. Mit der Salsa servieren.

Guten Appetit!