

Gegrillte Hähnchenschenkel mit exotischem Papaya Salat

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

Für die Hähnchenschenkel:

4 kleine Hähnchenschenkel

0.5 Esslöffel Rinatura Agavensirup Bio

0.5 Esslöffel Rinatura Zitronensaft Bio

0.5 Teelöffel Paprikapulver edelsüß

3 Esslöffel Rapsöl

Für den Salat:

1 Teelöffel Rinatura Agavensirup Bio

2 Teelöffel Leverno Aceto Balsamico di Modena

2 Teelöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Salz, Pfeffer

20 g Pinienkerne

100 g Feldsalat

1 Papaya

1 Kugel Mozzarella

Dazu:

Frischer Basilikum

1 Glas Djamela Bananen Chili Sauce

Etwas Brot

Gegrillte Hähnchenschenkel mit exotischem Papaya Salat

1.

Die 4 Hähnchenschenkel waschen und trocken tupfen. Für die Marinade Agavensirup, Zitronensaft, Paprikapulver und Öl vermischen, die Hähnchenstücke damit marinieren und kurz ruhen lassen. Anschließend auf dem heißen Grill bei geschlossenem Deckel unter gelegentlichen Wenden ca. 20 min. grillen.

Für das Salatdressing Agavensirup, Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl bräunen und zur Seite stellen. Anschließend den Feldsalat waschen, die Papaya schälen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Den Feldsalat und die Papayastücke auf zwei Teller verteilen. Die gerösteten Pinienkerne und den gezupften Mozzarella darüber streuen und zum Schluss das Dressing darauf geben. Die fertigen Hähnchenschenkel jeweils auf

das Salatbett verteilen und mit frischem Basilikum garnieren.

Dazu Bananen Chili Sauce und etwas Brot reichen.