



## **Mariniertes Geflügel mit Karibik-Salat**

2 Packung WIESENHOF marinierte Hähnchenbrustfilets  
200 g grüne Bohnen  
1 Römersalat  
1 Mango  
1 Avocado  
2 EL Zitronensaft  
2 EL Himbeeressig  
1 EL flüssiger Honig  
1 EL Senf  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
1/2 TL rosa Pfefferkörner  
3 EL Öl  
2 EL Kokosraspel  
Alu-Grillschalen

### **Schritt 1**

Bohnen putzen und waschen. In kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten garen. Abkühlen lassen.

### **Schritt 2**

Inzwischen Salat putzen, waschen und trocken tupfen. Blätter kleiner zupfen. Mango schälen, vom Kern schneiden und würfeln. Avocado halbieren, schälen und in dünne Spalten schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln.

### **Schritt 3**

Essig, Honig, Senf, schwarzen Pfeffer, rosa Pfefferkörner und Öl kräftig verrühren. Salatzutaten in einer Schüssel mit der Marinade mischen.

### **Schritt 4**

Kokosraspel in einer Pfanne anrösten und über den Salat streuen.

### **Schritt 5**

WIESENHOF Hähnchenbrustfilets auf Aluschalen grillen und mit dem Salat servieren.