Grill-Spieße mit Hähnchen und Mango

Fleisch:

400 g Hähnchenbrustfilet	1 Stck. Ingwer (daumengroß)	1 Zitrone
1 TL Currypaste rot	2 EL Sonnenblumenöl	

Mango:

1 Mango	Meersalz

Für das Fleisch:
Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in 3 cm große Stücke schneiden.
Ingwer schälen und fein reiben. Zitrone gründlich waschen, 1 TL Schale abreiben und den Saft einer halben Zitrone auspressen.
Ingwer, Zitronensaft und -schale in einer Schale vermengen.
Currypaste und Sonnenblumenöl dazugeben und alles gut miteinander vermischen.
Das Fleisch für mindestens 2 Stunden (besser über Nacht) marinieren.
Mango:
Mango schälen, entkernen und in 3 cm große Würfel schneiden.
Grillen:
Abwechselnd Mango und Hähnchenwürfel auf Grillspieße stecken und für 4-5 Minuten von jeder Seite grillen.
Anschließend mit Meersalz bestreuen.
Tipp:
Die Spieße in eine Aluschale oder auf ein Stück Alufolie legen. So fällt nichts durch den Grill.

NN am 06. Juli 2022