

## Hähnchen-Avocado-Salat mit gerillter Ananas

- 2 Hähnchenbrüste mit  
Pfeffer und Salz würzen, mit Saft von  
1 Limette marinieren und mit  
2 El süsse Chillisauce einpinseln und auf dem Grill oder in einer  
Grillpfanne grillen  
8 Scheiben frische Ananas grillen  
1 Avocado  
Cocktailtomaten  
1 grüner Salat in mundgerechte Stücke schneiden  
1 rote Zwiebel hacken und mit  
Saft von 2 Limonen  
2 TL Honig  
Pfeffer und Salz  
60 ml Apfelessig  
80 ml Olivenöl für das Dressing gut mixen



<b>Guten Appetit</b>	<b>4 - 6 Portionen</b>
<b>Energiewert</b>	<b>1500 Kcal gesamt</b>
<b>nach WeightWatchers</b>	<b>33 ProPoints gesamt</b>
<b>WeightWatchers-Fitformel</b>	<b>Kohlehydrate, Eiweiß, Obst, Gemüse</b>
<b>geeignet zum</b>	<b>Sofort genießen</b>

Viel Spass beim Nachkochen.

