



## Karibische Kikok-Hähchen-Filets

### Zutaten (für 4 Personen):

4 halbe Kikok- Hähnchen-Filets  
16 Scheiben Bacon  
1/2 Mango  
100 g Käse nach Wahl  
1 Chilischote  
Schnittlauch  
Curry-Mango-Ananas-Gewürz-  
mischung (süß/fruchtig),  
alternativ BBQ-Rub  
4 Schaschlikspieße

Die Kikok-Hähnchen-Filets so einschneiden, dass eine Tasche entsteht. Aus der Mango, dem Käse, dem Schnittlauch, dem BBQ-Rub und der Chilischote eine feine Masse herstellen.

Die Kikok-Hähnchen-Filets mit dem BBQ- Rub innen und außen würzen, mit der Mango-Käse-Masse füllen und mit den Schaschlikspießen verschließen. Das Ganze mit jeweils vier Scheiben Bacon umwickeln und in den indirekten Bereich des Grills bei ca 180° C legen (Backofen mit Umluft ca 180° C).

Nach ca. 40 Minuten kurz von beiden Seiten scharf angrillen und servieren.