

Rezept Hähnchenbrust

gegrillte

Zutaten:

4 Hähnchenbrustfilets für die Marinade:

1 Zweig Rosmarin

5 Stiele Thymian

40 g getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)

1 Knoblauchzehe

1 EL Balsamico-Essig

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Hähnchenbrustfilets unter kaltem Wasser abspülen und trockentupfen.

Rosmarin und Thymian waschen und trockentupfen. Die Nadeln und Blätter abzupfen und fein hacken. Die Tomaten abtropfen lassen. Diese und die Knoblauchzehe in kleine Würfel schneiden. Die Zutaten mit zwei Esslöffeln des Tomatenöls und einem Esslöffel Essig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hähnchenbrustfilets über Nacht in der Marinade ziehen lassen und am nächsten Tag insgesamt ca. 10-15 Minuten von beiden Seiten grillen.

[zurück zu den Grillrezepten](#)