

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST AUF SOMMERSALAT

Kategorie: **FLEISCH**



Zutaten für 1 Portion:

- 1 Stück Hähnchenbrustfilet
- 1 Stängel Rosmarin
- 1 Stück Zitrone
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 0.5 Teelöffel Honig
- 0.5 Esslöffel Senf
- 0.5 Esslöffel Sojasauce (hell)
- 1 Prise Chilipulver
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 5 Stück Cherrytomate
- 200 g Lollo Rosso/Bianco

ZUBEREITUNG:

Honig und Senf verrühren. Den Saft der Zitrone und das Olivenöl hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mischung auf zwei Schüsseln aufteilen. Aus jeweils einem Teil die Marinade und das Salat-Dressing herstellen. Für die Marinade Rosmarin-Nadeln so- wie Chilipulver und Sojasauce unterrühren. Darin die Hähnchenbrustfilets wenden und alles zusammen ca. 4 Stunden ruhen lassen.

Die zweite Hälfte der Grundmischung als Dressing über den Salat und die halbierten Tomaten geben. Die marinierten Hähnchenbrustfilets grillen und auf dem Salat drapieren.