

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Gegrillte Hühnerbrust

Koch: Roman Klauser

Zutaten:

- 1 Hühnerbrust
- 1 Zucchini
- 1 Paprika, rot
- 1 Feta
- Olivenöl
- Chicken BBQ Gewürz

Zubereitung:

Mit einem langen, dünnen Messer eine Tasche in die Hühnerbrust schneiden.

Aus Feta, Zucchini und rotem Paprika jeweils ca. 5 cm lange Stifte schneiden. Die Hühnerbrust damit befüllen. Dabei den Feta zuerst einlegen, da er am leichtesten bricht.

Die gefüllte Hühnerbrust mit etwas Olivenöl und Chicken BBQ Gewürz marinieren.

Den Grill auf 200 °C direkte Hitze vorheizen. Die Hühnerbrust von beiden Seiten jeweils ca. 3 Minuten grillen. Anschließend bei 150 °C indirekter Hitze noch etwa 10 Minuten nachziehen lassen.