

Gegrillte Hähnchenbrust mit Aprikosen-Paprika-Dip

Würziges Geflügel trifft süß-scharfe Soße.

Wenn Sie nach einer neuen Art suchen, Hühnchen zu grillen, probieren Sie dieses Rezept für Hähnchenbrust mit Aprikosen-Paprika-Dip.

Zutaten

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 2 EL Weißwein
- 3 EL gehackter Rosmarin
- Saft und Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 3 EL raffiniertes Rapsöl
- 2 Paprika
- 1 kleine Dose Aprikosen
- 1 Zwiebel
- 1 kleine Chilischote
- 1 EL gehackte Zitronenmelisse
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

- Hähnchenbrustfilets waschen und trockentupfen. Wein, Rosmarin, Pfeffer, Zitronenschale und Öl verrühren. Die Marinade über das Fleisch geben und das Fleisch ca. 4 Stunden durchziehen lassen.
- Paprika putzen, waschen, fein würfeln, Aprikosen abtropfen lassen, in feine Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen, fein würfeln. Chilischote putzen, waschen, fein würfeln. Paprika, Aprikosen, Zwiebeln, Chili und Zitronenmelisse mischen, Zitronensaft zugeben. Abschmecken.
- Hähnchenbrustfilets aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen, und von jeder Seite ca. 4 Minuten grillen. Mit dem Dip anrichten.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/gegrillte-haehnchenbrust-aprikosen-paprika-dip/>