



## HÄHNCHEN MIT BROTSALAT

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

### Zutaten (für 4 Personen):

#### Hähnchenbrust

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 11 EL Olivenöl
- 2 Stängel Thymian
- 1 Stängel Rosmarin
- 1 unbehandelte Zitrone
- Salz und Pfeffer

#### Brotsalat

- 3 Scheiben Bauernbrot
- 200 g Kirschtomaten
- 2 Tomaten
- ½ Salatgurke
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL weißer Balsam essig
- 1 Handvoll frisches Basilikum

### Zubereitung:

1. Die Zitrone auspressen. 2 EL Zitronensaft mit 4 EL Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Thymian und Rosmarin waschen, trocknen und fein hacken. Anschließend mit dem Zitronensaft und dem Öl vermengen. Die Hähnchenbrustfilets mit der Marinade bestreichen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
3. In der Zwischenzeit das Brot in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne anrösten. Kirschtomaten vierteln und die Gurke sowie Zwiebel ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Basilikumblätter abzupfen. Nun alle Zutaten für den Salat miteinander vermengen.
4. Die marinierten Hähnchenbrustfilets auf dem Grill ca. 15 Minuten lang von beiden Seiten grillen und alles auf dem Teller anrichten.

#### Unser Tipp:

Zum Auspressen der Zitrone eignet sich hervorragend die WMF STELIO Zitruspresse.