

## Marinierte Hähnchenfilets vom Grill mit Brokkoli und Kartoffeln

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

4 Hähnchenfilets  
6 EL Olivenöl  
2 Knoblauchzehen  
3 Zweige Rosmarin  
2 EL Honig  
1 Zitrone  
Salz und Pfeffer  
800 g Kartoffeln  
500 g Brokkoli  
1 TL roter Pfeffer



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 570 kcal, 19 g Fett, 42 g Kohlenhydrate, 49 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

## Marinierte Hähnchenfilets vom Grill mit Brokkoli und Kartoffeln

### Zubereitung:

1. Zuerst 4 EL Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin, Honig und Saft einer halben Zitrone mit Salz und Pfeffer verrühren. Dann die Hähnchenfilets mit der Marinade bestreichen.



2. Nebenbei die Kartoffeln garen und den Brokkoli für die restlichen 4 bis 5 Minuten mit garen.



3. Den Brokkoli mit 2 EL Öl, dem Saft einer halben Zitrone und einer Prise Salz und Pfeffer verrühren...



## Marinierte Hähnchenfilets vom Grill mit Brokkoli und Kartoffeln

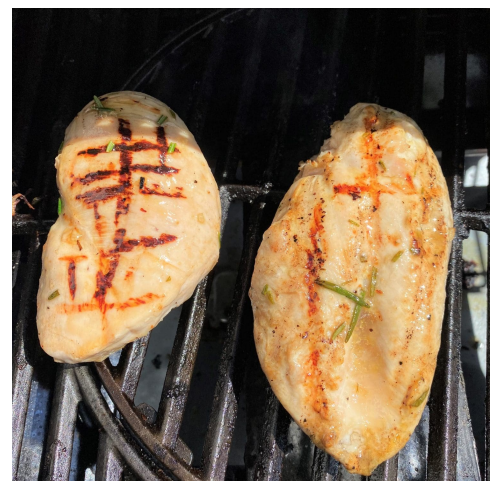
4. ...und danach zusammen mit den Kartoffeln für circa 7 bis 10 Minuten auf dem Grill anrösten.



5. Jetzt die marinierten Hähnchenfilets bei 200 Grad für 3 bis 4 Minuten von jeder Seite grillen.



6. Bei indirekter Hitze für circa 10 bis 12 Minuten zu Ende garen.



7. Last but not least: Alles zusammen anrichten mit rotem Pfeffer bestreuen

## Marinierte Hähnchenfilets vom Grill mit Brokkoli und Kartoffeln

und genießen!



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

**D**  
Schlupf

**D**  
Aufzucht

**D**  
Verarbeitung

### Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf [www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)