WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# 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

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# 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…

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# 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.



# Marinierte Hähnchenfilets vom Grill mit Brokkoli und Kartoffeln

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 und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Marinierte Hähnchenfilets vom Grill mit Brokkoli und Kartoffeln




## 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-geflügel.de**