

myChoco Rezepte

Grillmarinade für Hähnchen



STYLING KITCHEN ✂
zaubert für myChoco

Du brauchst:

- ♥ 40 g **Vollmilchschokolade**
- ♥ 3 EL Olivenöl
- ♥ 150 g Naturjoghurt
- ♥ Kleines Stück frischer Ingwer
- ♥ 3 Zweige Thymian und Rosmarin
- ♥ ½ Knoblauchzehe
- ♥ 2 EL Tomatenmark
- ♥ Salz und Pfeffer
- ♥ 400 g Hähnchenfleisch
- ♥ ½ Kopf frischer Blattsalat der Saison
- ♥ Etwas rote Kresse
- ♥ 1 Frühlingszwiebel
- ♥ Balsamico und Olivenöl

So geht's:

1. Zerkleinere die Schoki und schmelze sie.
2. Schäle und schneide den Ingwer und zerklebe die frischen (und gewaschenen) Kräuter ganz fein. Ebenso den Knoblauch.
3. Verrühre den Joghurt mit den 3 Esslöffeln Öl, Tomatenmark, Ingwer, Kräutern, Pfeffer und Salz.
4. Gib die geschmolzene Schokolade dazu und verrühre alles.
5. Reibe die Filetstücke mit der fertigen Marinade ein und leg sie auf den vorgeheizten Grill.
6. Wasche und schneide nun den Salat und die Zwiebel und vermische alles.
7. Gib Kresse mit einem Dressing aus Olivenöl und Balsamico dazu.
8. Lege als Krönung die fertigen Filetstücke auf den Salat und serviere ihn.

Viel Spaß beim Genießen! ♥