

REZEPT



GEGRILLTES HÄHNCHEN MIT MAIS

BIO SCHMACKES N° 781



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



10% RABATT

auf deinen Einkauf
bei Anmeldung zu
unserem Newsletter.



ZUTATEN

3 PORTIONEN
VORBEREITUNG | 15 MIN.
KOCHZEIT | 20 MIN.

HÄHNCHEN

4 Stücke Hähnchenbrust
(ca. 600 g)
60 ml Olivenöl
3 EL Zitronensaft
1 Knoblauchzehe
4 TL Bio Schmackes N°781
1 TL flüssiger Honig
2 EL körniger Senf

MAIS

4 Maiskolben gekocht
2 EL Olivenöl
2 TL flüssiger Honig
Salz

ZITRONENJOGHURT

250 g griechischer Joghurt
Etwas Zitronensaft
Abgeriebene Schale von
1/2 Zitrone
Salz

Zum Servieren:
grüner Blattsalat



ZUBEREITUNG

1. In einer flachen Schüssel Olivenöl, Zitronensaft, fein gehackten Knoblauch, Schmackes Gewürz, Honig und Senf verrühren. Hähnchenbrust dazugeben und gleichmäßig mit der Marinade bedecken. Die Schüssel abdecken und das Fleisch 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen.

2. Währenddessen Mais und Zitronenjoghurt vorbereiten. Die Maiskörner mit einem scharfen Messer in Streifen vom Kolben schneiden und auf einen Teller legen. Mit Olivenöl und Honig beträufeln, leicht salzen und beiseitestellen.

3. Für den Zitronenjoghurt den griechischen Joghurt mit etwas Zitronensaft glatt rühren, Zitronenschale unterheben und mit Salz abschmecken. Bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.

4. Grill auf mittelhohe Hitze vorheizen. Das Hähnchenfleisch aus der Marinade nehmen und etwa 7 Minuten pro Seite grillen bzw. bis die Innentemperatur 75 Grad erreicht hat. Anschließend auf ein Brett legen und kurz ruhen lassen.

5. Den Mais auf den Grill legen und von beiden Seiten goldbraun rösten. Zum Servieren die Hähnchenbrust in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Zitronenjoghurt, gegrillten Mais und einem grünen Blattsalat auf Tellern anrichten.

WEITERE REZEPTE

www.rimoco.de