

Hähnchenbrust mit Grillgemüse



Zutaten:

4 Hähnchenbrüste	2-3 EL Hähnchengewürz
250 g Mozzarella	
3 Paprikaschoten	2 kleine Zucchini
1 rote Zwiebel	2 TL ital. Kräuter
5 EL Olivenöl	3 EL Balsamico Essig
Salz, Pfeffer	

Zubereitung:

Das Gemüse in mundgerechte Stücke (die Zwiebel etwas kleiner) schneiden und in eine Auflaufform geben. Mit Olivenöl, Essig und ital. Kräutern marinieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hähnchenbrüste 5-6-mal vorsichtig einschneiden, aber nicht durchschneiden und mit dem Hähnchengewürz würzen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und in die Einschnitte stecken. Zu dem Käse noch jeweils ein Basilikumblatt stecken und die Hähnchenbrüste auf das Gemüse legen. Sie werden bei indirekter mittlerer Hitze (200°C) ca. 45 Minuten gegrillt. Der Deckel bleibt geschlossen.

Also dann...gut Glut!