

Marinierte Hähnchenbrustspiesse vom Grill mit Pfirsich, roter Zwiebel und dreierlei Paprika

Kategorie	Geflügel
Geographisch	mediterran
Rezept für	4 Personen
Schwierigkeit	Hilfskoch
Zubereitung	45 Minuten

Ein würzig-saftiges, überraschend harmonisches Geschmackserlebnis.



Mise en place

4 Hähnchenbrüste
8 EL Olivenöl
3 EL Zitronensaft
1 EL Honig
1 TL Milerb-Thymian

2 rote Zwiebeln
1 Pfirsich
1 rote Peperoni
1 grüne Peperoni
1 gelbe Peperoni

1 reife Avocado
2 reife Tomaten
4 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
ein Bund glatte Petersilie

Zubereitung

Mischen Sie für die Marinade das Olivenöl mit dem Zitronensaft, dem Honig sowie dem Milerb-Thymian untereinander. Schneiden Sie die Hähnchenbrüste in 4 cm dicke Würfel. Beträufeln Sie sie mit einem Teil der Marinade und lassen Sie sie mindestens 30 Minuten ziehen.

Zwiebeln schälen und der Länge nach je nach Grösse in 4 - 8 Stücke schneiden.

Die Pfirsiche waschen, dann zuerst quer halbieren, den Stein herauslösen und jede Hälfte vierteln.

Die Peperoni waschen, vom Stiel und den Samen befreien, anschliessend in etwa 5 cm grosse Quadrate schneiden.

Alles mit dem Rest der Marinade beträufeln und noch etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Dann alle Zutaten abwechselnd auf Holzspiesse stecken und ca. 12 Minuten auf der Holzkohle garen.

Bereiten Sie zuerst die Vinaigrette aus dem Zitronensaft und dem Olivenöl. Dann die Avocado schälen und würfeln, Tomaten waschen, entkernen und fein würfeln. Allfällige Reste von Pfirsich und Peperoni ebenfalls fein würfeln und alles miteinander vermischen. Die Petersilie waschen, abtrocknen, von den Blättern zupfen und sehr fein schneiden. Den Salat mit der Vinaigrette beträufeln, die Petersilie darüberstreuen und alles gut untereinermischen.