



# Gegrillte Hähnchenbrustfilets mit Pesto Rosso-Joghurt-Marinade

## Zutaten für 4 Personen

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 50 g Naturjoghurt
- ½ Glas ORO d'Italia Pesto Rosso
- 1 ½ Zweige Basilikum
- Cayennepfeffer und grobes Meersalz



---

### Schritt 1: Die Vorbereitung

Waschen Sie die Hähnchenbrustfilets unter kaltem Wasser ab und tupfen Sie sie anschließend trocken. Legen Sie die Filets in eine flache Schale.

### Verwendete Produkte



### Schritt 2: Das Pesto Rosso

Pesto Rosso ist eine tolle und conveniente Alternative für Tomatensauce. In Marinaden rundet die italienische Sauce den Geschmack ab – dank sonnengereifter Tomaten, die schonend getrocknet werden. Das verleiht Ihrer italienischen Küche einen intensiveren Tomaten-Geschmack. Kombiniert mit etwas Frischem, wie Naturjoghurt, ergänzen sich die Aromen – delizioso!

### Schritt 3: Die Marinade

Verrühren Sie den Joghurt mit dem Pesto Rosso. Zupfen Sie die Basilikumblätter in kleine Stücke. Salzen und pfeffern Sie die Marinade nach Geschmack und mischen die Masse gründlich durch. Bestreichen Sie die Hähnchenbrustfilets in der flachen Schale von beiden Seiten mit der Pesto Rosso-Joghurt-Marinade. Lassen Sie die Filets dann zugedeckt im Kühlschrank ziehen. Helles Fleisch nimmt Aromen schneller auf als dunkles und ist in 1–2 Stunden fertig für den Grill.



#### **Schritt 4: Die Hähnchenbrustfilets**

Grillen Sie die marinierten Hähnchenbrustfilets von beiden Seiten für insgesamt 8–10 Minuten.

Alternativ: Hähnchenbrustfilets in der Pfanne braten

Es ist gerade keine Grillsaison? Oder es ist Regenwetter? Kein Problem. Erhitzen Sie einfach etwas Olivenöl in ein Pfanne. Darin braten Sie die Hähnchenbrustfilets 8–10 Minuten an, dabei mehrmals wenden.

#### **Schritt 5: Das Finale**

Nehmen Sie die marinierten Hähnchenbrustfilets vom Grill oder gegebenenfalls aus der Pfanne. Servieren Sie sie heiß und garnieren die Filets mit frischem Basilikum. Zu diesem Gericht passt gut frisch gebackenes Tomaten-Focaccia.