Hähnchenbrustfilet mit Pesto Rosso-Joghurt-Marinade

Gegrillte Hähnchenbrustfilets mit einer fruchtig-frischen Marinade

Leicht | 4 Portionen | 90 min.



Eine Geschmacksexplosion: Die Pesto-Rosso-Marinade mit duftendem Basilikum verleiht der Hähnchenbrust viel Aroma. Die perfekte Sommer-Marinade für italienische Hähnchenbrustfilets. Auf dem Grill ist sie dann im Handumdrehen fertig. Perfetto!

Zutaten

4 Hähnchenbrustfilets

50 g Naturjoghurt

½ Glas ORO di Parma Pesto Rosso

1 ½ Zweige Basilikum

Cayennepfeffer und grobes Meersalz

Schritt 1: Die Vorbereitung

Wasche zuerst die Hähnchenbrustfilets unter kaltem Wasser ab und tupfe sie anschließend trocken. Dann kannst du sie in eine flache Schale legen und erstmal beiseite stellen.

Schritt 2: Die Marinade

Für die Marinade verrührst du den Joghurt mit dem Pesto Rosso. Die Basilikumblätter waschen und in kleine Stücke zupfen. Dann zu der Joghurt-Pesto-Mischung hinzugeben. Nach Geschmack salzen und pfeffern und die Masse gründlich durchmischen. Bestreiche die Hähnchenbrustfilets in der flachen Schale von beiden Seiten mit der Pesto Rosso-Joghurt-Marinade und lass sie dann zugedeckt im Kühlschrank ziehen. Helles Fleisch nimmt Aromen schneller auf als dunkles und ist in 1–2 Stunden fertig für den Grill.

Schritt 3: Die Hähnchenbrustfilets

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

Schritt 4: Das Finale

Nimm die marinierten Hähnchenbrustfilets vom Grill oder gegebenenfalls aus der Pfanne. Serviere sie heiß und garniere die herrlich duftenden Filets mit frischem Basilikum. Zu diesem Gericht passt unser leckeres Tomaten-Focaccia. Buon Appetito!

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte