

Grillmarinade mit Paprika

Für 2 Hähnchenbrustfilets

250 g rote Paprika	30 g Olivenöl	30 g Aceto Balsamico
2 Knoblauchzehen	1,5 g Paprikapulver geräuch.	1,5 g Paprikapulver scharf
Prise Rosmarin gemahlen	Salz, Pfeffer	

Die rote Paprika unter fließend kaltem Wasser waschen, längs halbieren, Strunk und Kerne entfernen, anschließend in grobe Stücke schneiden.

Den Knoblauch schälen und in grobe Stücke schneiden.

Alle Zutaten in einem Mixer pürieren, bis eine glatte Masse entstanden ist.

Hähnchen unter fließend kaltem Wasser abwaschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Hähnchen großzügig mit der Marinade einreiben und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

NN am 15. Juli 2025