

Marinade italienisch süß-sauer

Für 2 Hähnchenbrustfilets

40 g Olivenöl	25 g Balsamico Bianco	5 g Honig
1 Knoblauchzehe	Salbei	Salz, Pfeffer

Alle Zutaten in einer Schüssel gut durchmischen.

Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und hinzufügen.

Die Salbeiblätter in feine Streifen schneiden und hinzufügen.

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