Nah&Frisch



www.kotanyi.at Professional

Gegrillte Hühner- Saltimbocca mit Wedges & Pesto

Hauptspeise Geflügelgerichte Grillen Low Carb

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Für die Saltimbocca: Die Hühnerbrustfilets in fingerdicke Stücke schneiden. Den Parmaschinken in Streifen schneiden.
Die Hühnerfilet Streifen im Grill Geflügel Gewürz einreiben, mit den Salbeiblättern belegen und anschließend mit dem Parmaschinken umwickeln. Die Saltimbocca mit Öl beträufeln und dem heißen Grill 5-7 Minuten pro Seite grillen.
Wegdes: Die Kartoffeln waschen und in Wedges schneiden. Die Süßkartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Das Gewürz mit dem Öl vermischen. Die Wedges im Gewürzöl marinieren.
Den Grill auf 180 °C vorheizen. Die Wedges in einem Korb am Grillspieß oder alternativ in einer Grilltassen für 35 - 40 Min. bei indirekter Hitze grillen. Die Wedges vor dem Servieren mit Salz abschmecken.
Pesto: Die getrockneten Tomaten, den Knoblauch und die Pinienkerne im Mixer pürieren. Den Parmesan, sowie das Olivenöl einrühren und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Wenn das Pesto zu dick ist, kann man optional einen Schuss Wasser hinzufügen und es erneut pürieren. Die Hühner-Saltimbocca mit Wedges sowie dem Pesto servieren.

Zutaten

- 4 große Hühnerbrustfilets
- 4 EL Olivenöl
- 200 g Parmaschinken
- 8-10 Salbeiblätter
- 2 TL Kotányi Grill Geflügel Gewürzzubereitung
- Kotányi Pfeffer schwarz
- Wedges:
- 4 große Kartoffeln
- 4 mittelgroße Süßkartoffeln
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Kotányi Grill Gemüse Gewürzzubereitung
- Pesto:
- 250 g getrocknete Tomaten in
- Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Pinienkerne
- 3 EL Parmesan (gerieben)
- 40 ml Olivenöl
- 1/4 TL Kotányi Grill Barbecue Gewürzsalz