Nah&Frisch



www.kotanyi.com Professional

Ofen-Süßkartoffel mit BBQ-Knoblauch-Huhn

Hauptspeise Frühling Geflügelgerichte Kartoffel

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Zutaten

- 300 g Hühnerbrustfilet
- 4 Stk. Süßkartoffeln
- 100 g Rucola
- 20 g frische Petersilie
- 100 g gelbe oder rote Cherrytomaten

Für das Dressing:

- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico Essig
- 1 TL Honig
- 1 Prise Kotànyi Meersalz jodiert grob
- 1 Prise Kotànyi Pfeffer schwarz ganz

Für die BBQ-Marinade:

- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Kotànyi Paprika geräuchert
- 1 TL Kotànyi Meersalz jodiert grob
- 1 Prise Kotànyi Pfeffer schwarz ganz
- 1 TL Kotànyi Oregano
- 1 TL Kotànyi Majoran gerebelt
- 1 TL Kotànyi Rosmarin geschnitten
- 1 TL Kotànyi Knoblauch granuliert