

Tapas vom Huhn

Zutaten für 4 Personen

4 Stück/e	Hähnchenbrustfilets
1 Zehe/n	Knoblauch, fein gehackt
etwas	Salz und Pfeffer
2 Zweig/e	Rosmarin
2 Zweig/e	frischer Thymian
etwas	Olivenöl
15 kleine	Salbeiblätter oder 4 große Blätter (dann der Länge nach halbieren)
8 Stück/e	Oliven, grün, ohne Stein



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 10 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 45 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Zusätzliche Informationen

ca. 15 Minuten

Hilfsmittel:

weber Doppelspieße,
Zahnstocher

Methode:

Indirekt

Zubereitung

Thymianblätter und Rosmarin fein hacken und in eine Schüssel mit Olivenöl geben. Gehackten Knoblauch hinzugeben und gut verrühren.

Die Hähnchenbrustfilets in schmale Streifen (ca. 8-10 cm Länge, 1,5 cm Dicke) schneiden, salzen und nur leicht pfeffern.

Die Hähnchenstücke in die Ölmarinade geben. Darauf achten, dass die Hähnchenstücke die Kräuter und den Knoblauch aufnehmen. Dann Hähnchenstücke entnehmen, etwas abtropfen lassen.

Der Länge nach mit einem Salbeiblatt in der Mitte falten. Anschließend auf die Doppelspieße stecken. Hähnchenstücke in der Mitte teilen, mit je 1 Olive auf einen Zahnstocher spießen.

Tipp: Reiben Sie vor dem Servieren etwas Parmesan über die Tapas. Harmoniert sehr mit den Kräutern. Schneiden Sie die Tapas vor dem Servieren in Würfel (3 x 3 cm) und spießen diese auf Zahnstocher.