



# Rezepte

#52

DONATI VINI



# ZUTATEN



1 EL GERIEBENER INGWER

2 STÄNGEL ZITRONENGRAS

(NUR DER WEICHE TEIL, SEHR FEIN GEHACKT)

2 EL GEHACKTES KORIANDERGRÜN

1 EL PFLANZENÖL

MEERSALZ UND SCHWARZER PFEFFER

4 HÜHNERBRUSTFILETS

(LÄNGS IN DICKE SCHEIBEN GESCHNITTEN)

1 / 2 ROTE ZWIEBEL, FEIN GESCHNITTEN

60G KORIANDERGRÜN

50G MINZEBLÄTTER

KECAP MANIS (SÜSSE SOJASAUCE)

UND LIMETTENSPALTEN ZUM SERVIEREN

# Zubereitung

#GRILLHUHN



INGWER, ZITRONENGRAS,  
KORIANDER, ÖL, SALZ UND  
PFEFFER VERRÜHREN.  
DIE HÜHNERBRUSTFILETS MIT  
DER MARINADE BESTREICHEN  
UND ETWA 10 MINUTEN ZIEHEN  
LASSEN. EINE BESCHICHTETE  
GRILLPFANNE BEI HOHER  
TEMPERATUR ERHITZEN  
ODER DEN GRILL ANHEIZEN  
UND DIE HÜHNERBRUSTFILETS  
VON JEDER SEITE  
2 - 3 MINUTEN GAREN.

SCHRITT 2 VON 3



# Zubereitung

# G R I L L H U H N

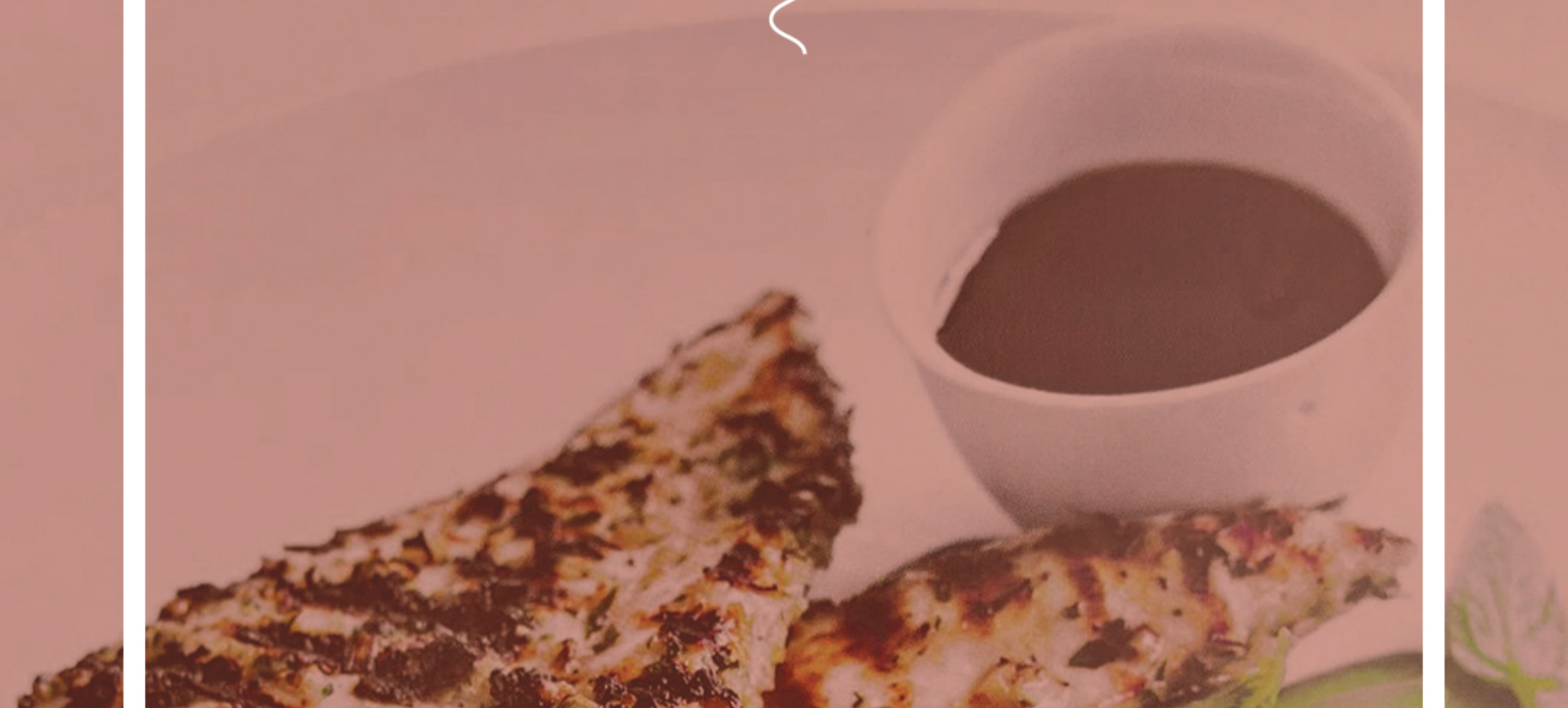


GURKEN, ZWIEBEL,  
KORIANDERGRÜN  
UND MINZE AUF TELLER  
VERTEILEN UND DARAUFG  
DAS HÜHNCHEN ANRICHTEN.  
MIT SOJASAUCE BETRÄUFELN;  
DAZU LIMETTENSALTEN  
REICHEN.

SCHRITT 3 VON 3



DONATI VINI



*Buon appetito*



DONATI VINI