

Hühnerfilet-Baguette mit Grillgemüse

30—40 Min

Zubereitung

1 Hühnerfilets mit kaltem Wasser abspülen und trockentupfen. Mit Sonnenblumenöl und Kotányi Grill Spareribs marinieren und ziehen lassen. Butter aus dem Kühlschrank nehmen.

2 Melanzani in Scheiben schneiden, einsalzen und für ca. 15 Minuten ziehen lassen. Zucchini in Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. Jetzt die Hühnerfilets ca. drei bis vier Minuten von beiden Seiten grillen, anschließend rasten lassen.

3 Für die Gewürzbutter weiche Butter mit Kotányi Grill Spareribs vermengen. Danach das Gemüse mit etwas Olivenöl einpinseln und grillen. Baguette halbieren, Innenseite mit Gewürzbutter einstreichen und ebenfalls kurz grillen.

4 Hühnerfilets in Scheiben aufschneiden. Tomaten abspülen und in Scheiben schneiden. Gegrillte Baguettes mit Melanzani, Zucchini, Hühnerfiletscheiben und Tomatenscheiben befüllen und servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Hühnerfilets (á ca. 200g)
3 EL	Sonnenblumenöl
0.5 Stk.	Melanzani
1 Stk.	Zucchini
2 Stk.	Rispentomaten
4 Stk.	Baguette
	Olivenöl
3 TL	Grill Spareribs
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz gemahlen

Für die Gewürzbutter

100 g	Butter
1 EL	Grill Spareribs