



# Hühnerfilet-Baguette mit Grillgemüse

🕒 30–40 Min   

## Zubereitung

### Zutaten für 4 Portionen

🔹 = Kotányi Produkte

|          |                            |
|----------|----------------------------|
| 4 Stk.   | Hühnerfilets (á ca. 200g)  |
| 3 EL     | Sonnenblumenöl             |
| 0.5 Stk. | Melanzani                  |
| 1 Stk.   | Zucchini                   |
| 2 Stk.   | Rispen Tomaten             |
| 4 Stk.   | Baguette                   |
|          | Olivenöl                   |
| 3 TL     | 🔹 Grill Magic Dust         |
| 1 Prise  | 🔹 Meersalz jodiert grob    |
| 1 Prise  | 🔹 Pfeffer schwarz gemahlen |

#### Für die Magic Dust-Gewürzbutter

|       |                    |
|-------|--------------------|
| 100 g | Butter             |
| 1 EL  | 🔹 Grill Magic Dust |

- 1 Hühnerfilets mit kaltem Wasser abspülen und trockentupfen. Mit Sonnenblumenöl und Kotányi Grill Magic Dust 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 Magic-Dust-Gewürzbutter weiche Butter mit Kotányi Grill Magic Dust vermengen. Danach das Gemüse mit etwas Olivenöl einpinseln und grillen. Baguette halbieren, Innenseite mit Magic Dust-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.

