

Hähnchenbrust aus dem Ofen für Aufschnitt

Zutaten (für etwa 12 Scheiben Brot):

- 2 Hähnchenbrüste
- 2 EL Senf
- 2 EL Honig
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Harissa
- alternativ: Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- 0,5 Bund Petersilie
- 3 Zweige Liebstöckel
- 3 Zweige Bohnenkraut

Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Kräuter säubern und fein hacken. Senf, Honig, Öl, Harissa und Kräuter in eine flache feuerfeste Schüssel geben und verrühren. Salz und Pfeffer hinzufügen. Hähnchenbrüste gut abwaschen und trocknen. Danach in die Schüssel geben und gut mit der Marinade vermengen.

Im Ofen bei milder Hitze etwa 35-45 Minuten garen. Alternativ kann man die Hähnchenbrüste auf ein Backgitter legen, ein Backblech mit etwas Wasser füllen und darunter stellen.

Die fertigen Hähnchenbrüste auskühlen lassen und wie Aufschnitt in dünne Scheiben schneiden.

Tipp: Die Kräuter kann man nach Geschmack variieren, es passen auch Thymian und Rosmarin.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 13.01.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen