



Hähnchenfilets „Florenz“ mit Tomaten-Brot-Salat

2 Packung WIESENHOF marinierte Hähnchen-Minutensteaks "Florenz"
200 g Ciabattabrot, ersatzweise Baguette
4-5 Knoblauchzehen
8 EL Balsamicoessig
Salz
schwarzer Pfeffer
1 Prise Zucker
5 EL Olivenöl
300 g Flaschentomaten
80 g schwarze Oliven ohne Stein
2 EL Kapern
4 Zweige Basilikum
20 g Parmesankäse
Alu-Grillschalen

Schritt 1

Brot in Scheiben schneiden und hellbraun toasten. Knoblauch halbieren. Brotscheiben von beiden Seiten mit den Knoblauchhälften einreiben, dann in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. 3 Esslöffel Essig mit 5 Esslöffeln Wasser verrühren, löffelweise über das Brot geben und durchmischen, um es zu befeuchten.

Schritt 2

Restlichen Essig mit 2 Esslöffeln Wasser, Salz, Pfeffer, Zucker und Olivenöl verrühren. Tomaten waschen, trockenreiben und in Scheiben schneiden. Oliven halbieren. Tomaten, Oliven und Kapern mit der Marinade mischen. Brotwürfel unterheben.

Schritt 3

Basilikum waschen und trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen, evtl. zerkleinern und über den Salat streuen. Parmesan in Flocken über den Salat hobeln.

Schritt 4

Hähnchenfilets in einer Aluschale 5-8 Minuten grillen. Mit dem Tomaten-Brot-Salat servieren.