



## 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 ca. 5-8 Minuten auf einem Grillgitter grillen. Mit dem Tomaten-Brot-Salat servieren.