



Hähnchen-Minutensteaks „Texas“ mit Grillgemüse-Salat

1 Packung WIESENHOF marinierte Hähnchen-Minutensteaks " Texas"
1 mittelgroße Zucchini
3 rote Spitzpaprika
150 g Kräuterseitlinge oder Austernpilze
1 Maiskolben (vakuumverpackt)
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
3 EL Olivenöl
Salz
schwarzer Pfeffer
Cayennepfeffer
2 EL Balsamico-Creme
evtl. Alu-Grillschalen

Schritt 1

Zucchini waschen und in dickere Scheiben schneiden. Paprika waschen, den Stielansatz entfernen und längs halbieren. Pilze säubern und in Streifen schneiden. Maiskolben in 6 Scheiben schneiden. Kräuter abspülen, trockenschütteln und klein schneiden.

Schritt 2

Gemüse entweder auf einer Alu-Grillschale oder auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Mit Öl begießen und mit Gewürzen und Kräutern bestreuen. Nun entweder grillen oder im vorgeheizten Ofen (225 °C) auf der Mittelschiene ca. 20 Minuten braten. Dabei einmal wenden.

Schritt 3

Gemüse auf eine Platte geben, mit Balsamico-Creme beträufeln.

Schritt 4

Hähnchen-Minutensteaks auf Aluschalen grillen oder in der Pfanne mit etwas Öl braten. Hähnchenbrustfilets mit dem Grillgemüse-Salat servieren.