

# Gegrillte Hähnchenbrust mit Gorgonzolasauce



## Zutaten für 3-4 Personen:

1 Hähnchenbrust im Ganzen  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
italienische Kräuter  
Olivenöl

## Gorgonzolasauce:

150 ml Weißwein  
75 ml Sahne  
1 Eierlöffel Gemüsebrühpulver  
125 g Gorgonzola mit Mascarpone

## Besondere Hilfsmittel:

Grillpfanne

1. Hähnchenbrust mit Haut auslösen, jeweils in zwei flache Scheiben schneiden. Würzen und ganz dünn mit Olivenöl bestreichen.

2. Grillpfanne ordentlich heiß werden lassen, Scheiben jeweils ca. 3 Minuten auf jeder Seite braten. In Alufolie einige Minuten ruhen lassen.

## Gorgonzolasauce:

Weißwein auf etwa die Hälfte einköcheln. Gemüsebrühpulver in der Sahne auflösen und zugeben, Gorgonzola mit Mascarpone einrühren. Nach Geschmack noch etwas einköcheln und mit Salz und Pfeffer würzen.

## Hinweise:

Das ist ein Grundrezept für gegrillte Hähnchenbrust.

Die Gorgonzolasauce dazu ist nur ein Beispiel für die vielen Möglichkeiten, gegrillte Hähnchenbrust zu servieren.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, mediterran

Rezept und Foto: Walter  
Stand 10.07.2017