

Gegrillte Hähnchenschnitzel mit Radieschen



Zutaten für zwei Personen:

200-250 g Hähnchenbrust

Salz

Olivenöl

1 Bund Radieschen

1. Ausgelöste Hähnchenbrust Zimmertemperatur annehmen lassen. Quer in dünne Schnitzel schneiden. Salzen und dünn mit Olivenöl bestreichen.

2. Eine Grillpfanne auf höherer Hitze vorheizen, die Hähnchenschnitzel auf jeder Seite 3-4 Minuten braten, bis sie die typischen Grillstreifen aufweisen. Anschließend etwa 3 Minuten in Alufolie ruhen lassen.

3. Mit den gewaschenen Radieschen anrichten.

Hinweise:

Die Radieschen wahlweise in Scheiben schneiden, salzen und etwas ziehen lassen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Hauptspeisen, Diät, Fleisch, Geflügel, Huhn, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 06.06.2021