

OZ. LIGURIA - UNIVERSALGRILLGEWÜRZ



**GROSSER GESCHMACK
IN KLEINEN DOSEN**

GEBRATENE HÜHNERBRUST MIT SALSA VERDE

GEBRATENE HÜHNERBRUST:

ZUTATEN

- 4 STK. HÜHNERBRUST
- 12 BIS 16 PARMASCHINKEN
IN DÜNNE SCHEIBEN GESCHNITTEN
- 20 G SONNENBLUMENÖL
- FRISCHER SALBEI NACH BEDARF

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 70 Min.

Schwierigkeitsgrad: mittel

GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMA

oz. Liguria, oz. Kristallsalz

VORBEREITUNG

Schinken aufschneiden, Salbeiblätter zupfen, Grill auf 180 °C vorheizen.

ZUBEREITUNG

- 1 Die Hühnerbrüste mit oz. Liguria einreiben, mit frischen Salbeiblättern belegen und im Parmaschinken einrollen.
- 2 Die Hühnerbrüste auf den Grillstäben auf allen Seiten grillieren.
- 3 Die Hühnerbrust im Grill mit indirekter Hitze bei 130 °C ca. 12 bis 16 Minuten fertigbraten. Die fertige Hühnerbrust muss eine Kerntemperatur von 70 °C haben.

OZ.-TIPP

Dieses Gericht lässt sich auch hervorragend mit Kalb- oder Lammfleisch herstellen.





SALSA VERDE:

ZUTATEN

- 10 G PETERSILIE GEHACKT
 - 10 G SCHNITTLAUCH GEHACKT
 - 10 G LIEBSTÖCKEL GEHACKT
 - 20 G PINIENKERNE GERÖSTET
 - ½ ZITRONENABRIEB
-

GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMA

oz. Kristallsalz, oz. Cubebenpfeffer

VORBEREITUNG

Zitrone abreiben, Pinienkerne rösten.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mischen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

OZ.-TIPP

Die Salsa ist im Kühlschrank mindestens einen Monat haltbar.
Passt auch zu Fisch- und Nudelgerichten.



oz. ist eine eingetragene Marke der
zurgams Kommunikationsagentur GmbH, Österreich
www.zurgams.com