

Hähnchenbrust in würziger „Miami Spice“ Marinade



PORTIONEN
1 Portion



VORBEREITUNGSZEIT
1 Stunde 5 Min



KOCHZEIT
10 Min



GESAMTZEIT
1 Stunde 15 Min



- ☐ 600 g Hähnchenbrustfilet
- ☐ 2 TL grobes Meersalz
- ☐ 2 TL Paprikapulver
- ☐ 1 TL schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- ☐ 1,50 TL Kreuzkümmel
- ☐ 1,50 TL Oregano (getrocknet)
- ☐ 1 TL Chilipulver

1 Alle Gewürze und das Salz in einer Schüssel vermischen.



- 2** Die Hähnchenbrustfilets mit der Trockenmarinade einreiben.



- 3** Die Marinade mindestens ☹ 1-3 Stunden einwirken lassen oder über Nacht. Das Hähnchen abdecken und im Kühlschrank lagern.

4

Das Hähnchenbrustfilet in der Pfanne oder auf dem Grill braten. Bratzeit ⌚ 8-10 Minuten.

