

# 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.

