



# Gegrilltes Gemüse mit Hähnchenbrust und Chorizo

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhaft, appetitlich bunt mit spanischer Note, für jeden Tag

## Zutaten

- 4 Hähnchenbrust Filets à 150 g
- 125 g Chorizo in Scheiben
- 1 Bund Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, in 6 cm langen Stücken
- 1 rote Paprikaschote, entkernt in 3 cm großen Stücken
- 1 gelbe Paprikaschote, entkernt in 3 cm großen Stücken
- 1/2 kleine Chilischote, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 Töpfchen frischer Basilikum
- 2 El Olivenöl
- 1/4 l Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Hähnchenbrust Filets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

### Schritt2

In einer Grillpfanne rundherum 2 - 3 min. anbraten, appetitlich Farbe nehmen lassen, heraus nehmen.

### Schritt3

Die Chorizo Scheiben 1 - 2 min. in der gleichen Pfanne "absteifen" lassen.

#### **Schritt4**

Chili und Knoblauch sowie das vorbereitete Gemüse dazu geben. 2 - 3 min. zusammen bei mittlerer Hitze schmoren, dann mit der Gemüsebrühe ablöschen.

#### **Schritt5**

In eine Auflaufform geben, die Hähnchen Brüste oben auf legen.

#### **Schritt6**

Für ca. 13 - 15 min. auf der mittleren Schiene, in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben, zu Ende garen.

#### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt8**

Die Hähnchen Brüste auf dem appetitlich bunten Grillgemüse anrichten und mit Basilikum Blättern oder Streifen garnieren.

**Tags:** chorizo, hähnchenbrust

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gegrilltes-gemuese-mit-haehnchenbrust-und-chorizo/>