

POULETBRÜSTCHEN GEFÜLLT MIT PFLAUMEN UND FRISCHKÄSE



GAS

GRILLEN

HAUPTSPEISE

EASY FLIP - INDIRECT

Indirekte Hitze

DECKEL

geschlossen

VORHEIZEN

5 Minuten auf mittlerer Stufe
bei geschlossenem Deckel



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g	Pouletbrüstchen / Hähnchenbrust
40 g	Frischkäse
20 g	Pflaumen
12 g	Geflügelgewürz
25 g	Sonnenblumenöl

VORBEREITUNG

Pflaumen in kleine Stk schneiden und mit dem Frischkäse vermengen. In jedes Pouletbrüstchen eine tiefe Tasche schneiden. Masse aus Frischkäse und Pflaumen einfüllen. Mit Geflügelgewürz und Sonnenblumenöl marinieren.

ZUBEREITUNG

Pouletbrüstchen auf den vorgeheizten Grillrost legen und ca. 8 bis 10 Minuten bei 160° C grillen. Vor dem Aufschneiden kurz ruhen lassen.