



Hühnerbrust gefüllt mit Oliven und Schafskäse

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück		
Menü:	Vorspeise		
Zubereitungszeit:	15 Minuten + 30 Minuten zum Einweichen der Wood Wraps	Grillzeit:	15-20 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	mittel		

Zutaten:

4	Hähnchenbrustfilets	1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen	4	Thymianzweige
1	Rosmarinzweig	3 EL	Getrocknete Tomaten
10	Schwarze Oliven	75 g	Feta
3 EL	Olivenöl		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

In der Küche:

Die Wood Wraps mindestens 30 Minuten in Wasser einweichen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Thymian- und Rosmarinblätter von den Zweigen lösen und ganz fein hacken. Die getrockneten Tomaten und die schwarzen Oliven schneiden, den Feta zerkrümeln und in eine Schüssel geben. Zwiebel, Knoblauch Thymian und Rosmarin dazugeben, anschließend das Olivenöl unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hähnchenbrustfilets mit dem Schmetterlingsschnitt halbieren und mit der Masse bestreichen. Die Filets zusammenrollen, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend in die eingeweichten Wood Wraps einwickeln.

Am Grill:

Den Grill für direkte Hitze vorbereiten (ca. 180°C). Bei Verwendung eines Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser wird ein zur Hälfte befüllter Anzündkamin mit durchgeglühten Weber Briketts benötigt. Die Wraps über direkter Hitze ca. 15-20 Minuten grillen, dabei gelegentlich wenden, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 75°C erreicht hat.