



GRILLHUHN MIT MAISSALAT

4 Portionen

ZUTATEN

Marinade

100 ml Olivenöl
50 ml Sherry-Essig
1 Schalotte, gehackt
4 TL Paprika
1 TL grobes Salz
½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
2 Knoblauchzehen, gehackt

4 Hähnchenbrüste ohne Knochen, dünn geklopft

Grillmaissalat

4 Maiskolben, geschält
40 g gewürfelte rote Zwiebel
Saft von 1 Limette
½ TL grobes Salz
½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
15 g gehackter Koriander
½ Jalapeño-Chili, gehackt
100 g Kirschtomaten, geviertelt

ZUBEREITUNG

1. Legen Sie den Grillrost auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 180 °C auf.
2. Die Zutaten für die Marinade in einer Schüssel verquirlen.
3. Die Hähnchenbrüste in die Marinade legen und 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen.
4. Das Huhn aus der Marinade nehmen und auf den Grillrost legen. Die Hähnchenbrüste auf jeder Seite braten, bis sie eine Innentemperatur von 75 °C erreicht haben (etwa 4-5 Min. pro Seite). Die Hähnchenbrüste entnehmen und zur Seite stellen.
5. Den Mais auf den Grill legen und von jeder Seite grillen. Die Maiskörner vom Kolben schneiden und in einer zweiten Schüssel beiseitestellen.
6. Die übrigen Zutaten für den Grillmaissalat in einer dritten Schüssel verquirlen und die Maiskörner zum Vermengen darin schütteln.
7. Mit dem gebratenen Hühnerfleisch servieren.